

LASANHA VELOZES E FURIOSOS

INGREDIENTES

500 g de massa para lasanha
2 colheres de azeite
sal a gosto
300 g de queijo mussarela
300 g de presunto
1 cebola média
3 dentes de alho
500 g de carne moída
temperos de sua preferência (pimenta-do-reino, orégano, manjerição etc)
1 sachê/caixa de molho de tomate
1 caixa de creme de leite
4 colheres de sopa de requeijão (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa da lasanha de acordo com as instruções da embalagem.

Para preparar o molho bolonhesa, doure os dentes de alho e a cebola picadinha no azeite. Adicione a carne moída e o sal à gosto e deixe fritar bem. Acrescente o molho de tomate e os temperos de sua preferência. Deixe ferver um pouco e reserve.

Em um refratário grande, monte a lasanha sendo a 1ª camada de massa, a 2ª de bolonhesa, a 3ª de presunto e mussarela. Repita o processo 4 vezes ou até julgar suficiente, sendo a última camada de massa, creme de leite e queijo mussarela (podendo incluir o requeijão cremoso).

Leve ao forno (180°C) até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52118-lasanha-velozes-e-furiosos.html>