

# LASANHA DE CARNE COM MOLHO DE ESTROGONOFE

## INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha  
350 g de presunto  
350 g de queijo mussarela  
1/2 kg de carne moída  
1 copo de molho de tomate pronto  
1 copo de requeijão cremoso  
2 envelopes de sazón vermelho  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Prepare o molho em uma panela, primeiro frite a carne moída como preferir, depois junte o molho de tomate e deixe ferver, em seguida junte o requeijão e por ultimo o sazón vermelho.

Em uma forma intercale assim: o molho, a massa da lasanha, o queijo e o presunto, o molho, a massa, até acabar.

Por último forre com uma camada de queijo, leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53508-lasanha-de-carne-com-molho-de-estrogonofe.html>