

LASANHA DE MOLHO DE TOMATE COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

700 g de molho de tomate pré-pronto
400 g de creme de leite
700 g de massa de pastel
700 g de mussarela
600 g de presunto
1 caldo de carne, galinha ou legumes (sua preferência)
cebola e oleo a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a cebola e o oleo, deixe até dourar, acrescente o molho de tomate e o caldo de sua preferência, mexa por uns 3 minutos até ele dissolver, em seguida.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite aos poucos mexendo bem. Pegue uma forma de aluminio de aproximadamente uma largura de 30x20 cm, faça camadas nessa ordem: molho, massa de pastel, mussarela e presunto, tente colocar por ultimo uma camada a mais de mussarela. Feche a forma com papel aluminio e coloque no forno em uma temperatura de 220º e deixe por cerca de 30 minutos. Retire e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53802-lasanha-de-molho-de-tomate-com-creme-de-leite.html>