# LASANHA DE MACARRÃO COM CARNE

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 pacote de macarrão (espaguete)

Queijo

Presunto

1 lata de creme de leite

1 copo de extrato de tomate

Tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída normalmente, depois de cozida acrescente o creme de leite e o extrato de tomate, deixe fever por uns 7 minutos.

Cozinhe o macarrão com óleo e sal somente.

Depois que a carne moída estiver pronta, misture o macarrão.

Coloque em uma forma a primeira camada e, logo em seguida, acrescente o presunto e o queijo em cima desta camada.

Acrescente a outra camada da massa do macarrão com a carne, novamente coloque o queijo e o presunto em cima.

Leve ao forno e deixe o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54837-lasanha-de-macarrao-com-carne.html