

# 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 ferver 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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