LASANHA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 pacote de massa de lasanha

200 g de presunto

200 g de mussarela

1/2 kg de carne moída

2 latas de pomarola

1 gomo de linguiça calabresa

3 dentes de alho

1 cebola média picada

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela aqueça um pouco de azeite, coloque o alho picado e a cebola para dourar, acrescente a carne moída e espere fritar.

Acrescente o pomarola, mexa e desligue.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a lasanha para cozinhar, depois de cozida escorra.

Comece a montar a lasanha: uma camada de massa, outra de presunto, outra de linguiça, de mussarela e de molho, assim até terminar de montá-la.

Termine com o molho como de costume.

Assar em forno tradicional por meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54866-lasanha-com-linguica.html