

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>