

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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