

LASANHA FÁCIL

INGREDIENTES

massa fresca para lasanha
2 colheres de azeite de oliva
1/2 cebola
4 dentes de alho
pimenta-do-reino ou tempero baiano a gosto
sal a gosto
2 sachês de molho de tomate pronto
400 g de carne moída
400 g de presunto
400 g de mussarela
salsa ou coentro a gosto
1/2 cubo de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Coloque na panela o azeite de oliva com a cebola e refogue
Quando a cebola começar a ficar transparente, junte o alho e refogue mais um pouco
Junte o cubo de caldo de carne e coloque 100 ml de água
Após isso, junte a carne moída e temperos a gosto
Refogue bem a carne moída
Acrescente o molho de tomate e 100 ml de água
Forre bem o fundo de uma forma com uma quantidade generosa de molho
Coloque a massa para lasanha
Depois coloque o presunto
Acrescente depois o queijo
Adicione mais uma camada de molho e assim sucessivamente
Recomendo fazer 3 camadas e finalizar com a massa e molho por cima
Em cima, coloque queijo para derreter
Forre com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12211-lasanha-facil.html>