

LASANHA DE CABOTIÁ COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 cebola média
3 tomates médios
1 pomarola
azeitonas picadas a gosto
1 lata de milho verde
cheiro-verde a gosto
sal e pimenta a gosto
1/2 cabotia
500 g de queijo muçarela
400 g de presunto
massa de lasanha pré-cozida (1 caixinha)

MODO DE PREPARO

Refogue a cabotia picada, com alho e cebola e acrescente o sal e a pimenta a gosto

Depois de cozida, amasse com um garfo até que fique igual a um purê

Faça o molho de carne moída como de costume, reserve

Depois é só montar a lasanha alternando uma camada de molho e outra de cabotia

Leve ao forno médio, já preaquecido por uns 30 minutos

E já está pronto para comer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3007-lasanha-de-cabotia-com-carne-moída.html>