

LASANHA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
2 latas de milho
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picado
1 pacote de massa para lasanha
700 g de presunto
700 g de queijo mussarela
2 colheres (sopa) de óleo
1 molho de extrato de tomate
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o fogo no médio e leve a cebola e o alho para dourar
Coloque o extrato de tomate, o creme de leite e os milhos, tampe e deixar cozinhar
Depois coloque a massa da lasanha
Adicione por cima a massa, um pouco de carne moída, o presunto e o queijo
Finalize com um pouco de queijo e orégano por cima de tudo
Leve ao forno até o queijo derreter

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7606-lasanha-de-carne-moida.html>