

LASANHA DE PICADINHO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão para lasanha
1 kg de picadinho (músculo moído)
1 garrafa pequena de leite de coco
500 g molho de tomate
queijo mussarela a gosto
presunto a gosto
1 cebola grande picada
1 tomate inteiro picado
cheiro-verde a gosto
temperos a gosto (alho, cominho, colorau)
2 colheres (sopa) de óleo
250 g de ketchup

MODO DE PREPARO

Em uma panela deixe ferver água o bastante para cobrir o macarrão, com sal e um fio de óleo
Coloque o macarrão aos poucos, mexendo bem
Quando estiver no ponto de sua preferência, escorra em água abundante; reserve
Em outra panela aqueça o óleo para refogar o picadinho
Aos poucos, acrescente os temperos, a cebola, o tomate e por fim o cheiro
Quando estiver reduzindo a água, acrescente o leite de coco
Quando levantar fervura mais uma vez, coloque o molho de tomate
Em um pirex faça a primeira camada de picadinho com molho
A segunda de macarrão
Molhe essa camada com ketchup
A terceira de queijo e presunto; faça as camadas nessa ordem até preencher o pirex, acabando com queijo e presunto
Leve ao forno até derreter o queijo, a 220

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9339-lasanha-de-picadinho-com-leite-de-coco.html>