

# 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://areceitadavez.com.br/receita/12211-lasanha-facil.html>