

# LASANHA BOLONHESA CREMOSA DA EMANUELA

## INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha

300 g de carne moída

250 g de presunto

250 g de mussarela

sal a gosto

1 cebola ralada

3 colheres de óleo

2 caixas de molho de tomate

3 dentes de alho amassados

1 pacote de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa segundo as orientações do fabricante, despeje em um refratário com

Molho à bolonhesa

cozinhar por 3 minutos, reserve

Despeje uma parte do molho à bolonhesa em um refratário, forre com uma camada de massa, a metade do presunto, a metade da mussarela e acrescente novamente o

Repita as camadas até a borda do recipiente

Finalize com o queijo ralado e leve ao forno alto (200° C), preaquecido por cerca de 25 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4701-lasanha-bolonhesa-cremosa-da-emanuela.html>