

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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