LASANHA DE CABOTIÁ COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola média

3 tomates médios

1 pomarola

azeitonas picadas a gosto

1 lata d emilho verde

cheiro-verde a gosto

sal e pimenta a gosto

1/2 cabotiá

500 g de queijo muçarela

400 g de presunto

massa de lasanha pré-cozida (1 caixinha)

MODO DE PREPARO

Refogue a cabotiá picada, com alho e cebola e acrescente o sal e a pimenta a gosto

Depois de cozida, amasse com um garfo até q fique igual a um purê

Faça o molho de carne moída como de costume, reserve

Depois é só montar a lasanha alternando uma camada de molho e outro de cabotiá

Leve ao forno médio, já preaquecido por uns 30 minutos

E já está pronto para comer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3007-lasanha-de-cabotia-com-carne-moida.html