# 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://receitafacilrapida.com.br/receita/9339-lasanha-de-picadinho-com-leite-de-coco.html