



RECEITAS DA FIA

Lasanha clássica fácil

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-classica-facil

Se você adora lasanha, mergulhe nessa experiência única ao aprender a fazer uma deliciosa versão tradicional. Cada camada é como um abraço de sabor, e cada pedaço traz consigo a essência reconfortante de uma receita que transcende o tempo.

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 [massa de lasanha](#) pronta
- 500 g de [carne moída](#)
- 340 g de molho de tomate
- 500 g de [presunto](#)
- 500 g de [mussarela](#)
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite
- [Orégano](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Aqueça um fio de azeite em uma panela antiaderente e refogue a carne moída até estar cozida;
2. Adicione o molho de tomate, sal, pimenta-do-reino e orégano à carne moída. Misture bem e reserve;
3. Em outra panela, cozinhe a massa de lasanha de acordo com as instruções da embalagem;
4. Para montar a lasanha, espalhe um pouco do molho no fundo de um refratário;
5. Faça uma camada com a massa de lasanha, seguida por uma camada de presunto e queijo;
6. Repita o processo até chegar ao topo do refratário;
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 a 30 minutos;
8. Retire do forno e sirva quente. Bom apetite!

www.receitasdafia.com