



Lasanha de Frigideira

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-de-frigideira

Para você que ama comer bem, vamos ensinar a preparar um jantar rápido e fácil.
Anote aí.

Lasanha de Frigideira

 20 min

 3 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1/2 [cebola](#) picada
- 1 dente de [alho](#) picado
- 1 [tomate](#) picado
- 1 lata de [molho de tomate](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 folhas de [massa para lasanha](#) fresca
- 1 pote de [requeijão](#) cremoso
- 1/2 caixa de [creme de leite](#)
- 250g de [presunto](#) fatiado
- 300g de queijo [mussarela](#) fatiado

Modo de Preparo

1. Aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola e o alho até dourar.
2. Adicione o tomate, o molho, sal, pimenta e cozinhe por 5 minutos.
3. Desligue e reserve.
4. Em uma frigideira antiaderente grande, intercale camadas de molho, de massa, de requeijão misturado com creme de leite, de presunto e de queijo.
5. Repita as camadas, terminando em queijo.
6. Leve ao fogo baixo com a frigideira tampada por 7 minutos ou até cozinhar a massa e derreter o queijo.
7. Retire e sirva na própria frigideira.