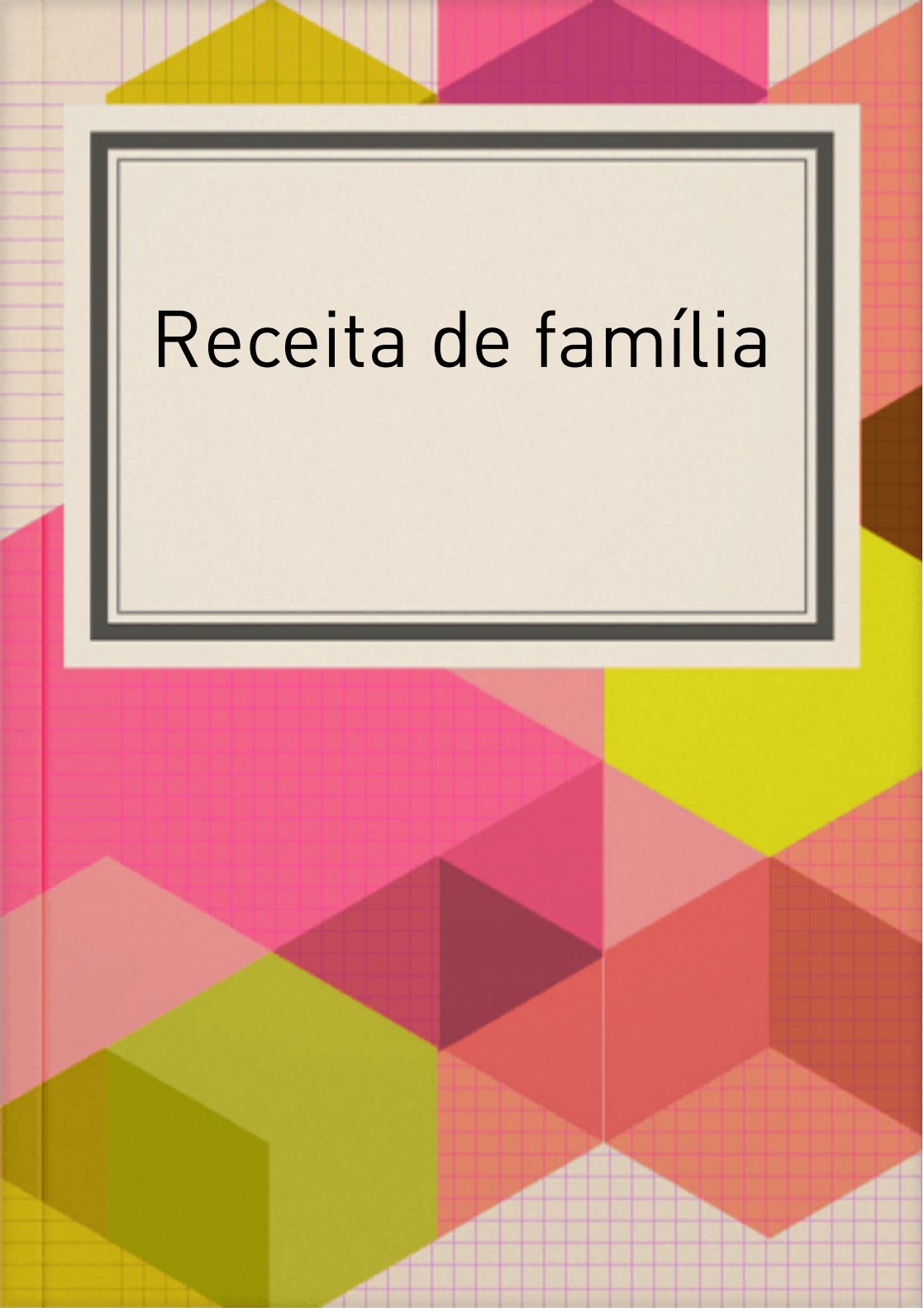




Receita de família

Receita da família

(Lasanha)

Essa receita traz lembranças, desde a época da minha avó. Ela fazia sempre para minha mãe e meus tios almoçarem, minha mãe gostava tanto que aprendeu a fazer a famosa lasanha.

Quando conheceu meu pai, ela preparou a famosa lasanha para ele. Depois de algum tempo, eles se casaram, eu nasci e minha mãe até hoje prepara a famosa lasanha do mesmo jeitinho que ela aprendeu com a minha avó, a qual eu também sou apaixonada

por lasanha.

Lasanha

Ingrediente

- 1 pacote de massa de macarrão para lasanha
- 700 gramas de queijo mussarela
- 600 gramas de presunto
- 1 pacote de queijo ralado

Ingredientes para o molho:

- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 pimentão pequeno
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 pitada de sal



Modo de fazer:

Em uma panela, coloque a massa do macarrão ao fogo com água e uma pitada de sal para cozinhar, depois de cozida, escorra a água e reserve.

Em seguida faça o molho:

Corte os temperos e refogue com um pouco de azeite doce, quando estiver bem refogado, acrescente o extrato, sal e um pouco de água e deixe cozinhar um pouco.

Quando já estiver cozido, deixe esfriar um pouco e seguida bata o molho no liquidificador.

Montagem da lasanha:

Em um pirex, alterne camadas de massa de lasanha, molho, queijo ralado, fatias de presunto, fatias de mussarela.

Vá montando até cobrir todo o pirex, sendo que a última camada deverá ser de mussarela e molho, polvilha o queijo ralado, leva ao forno e deixa assar até derreter todo o queijo.

Depois é só servir.



Segue as fotos da lasanha pronta:











Fim!

