

# Lasanha de Massa de Pastel

## Ingredientes

- 1 rolo de massa de pastel
- 500g de carne moída
- 2 sachê de molho de tomate
- 400g de presunto
- 500g de queijo mussarela
- sal e pimenta do reino a gosto

## Modo de Preparo

1. **Preparo da carne:** Em uma panela, refogue a carne moída com um fio de óleo, temperando com sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde. Quando estiver bem cozida, adicione o molho de tomate e misture bem, deixando cozinhar por mais alguns minutos. Reserve.
2. **Montagem da lasanha:**
  - Em um refratário, espalhe uma fina camada do molho com carne no fundo.
  - Cubra com uma camada de massa de pastel, ajustando para cobrir toda a superfície.
  - Adicione mais molho com carne, seguido de presunto e queijo mussarela.
  - Repita as camadas até terminar os ingredientes, finalizando com queijo e um pouco de molho por cima.
3. **Hora de assar:** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até o queijo derreter e gratinar.
4. **Servir:** Retire do forno, deixe descansar por alguns minutos e sirva quente.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)