

# LASANHA DE CABOTIÁ COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
1 cebola média  
3 tomates médios  
1 pomarola  
azeitonas picadas a gosto  
1 lata de milho verde  
cheiro-verde a gosto  
sal e pimenta a gosto  
1/2 cabotia  
500 g de queijo muçarela  
400 g de presunto  
massa de lasanha pré-cozida (1 caixinha)

## MODO DE PREPARO

Refogue a cabotia picada, com alho e cebola e acrescente o sal e a pimenta a gosto

Depois de cozida, amasse com um garfo até que fique igual a um purê

Faça o molho de carne moída como de costume, reserve

Depois é só montar a lasanha alternando uma camada de molho e outra de cabotia

Leve ao forno médio, já preaquecido por uns 30 minutos

E já está pronto para comer

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/3007-lasanha-de-cabotia-com-carne-moída.html>