

# Lasanha de Batata Frita

Sugerido por: Ana Azevedo



## Ingredientes:

500gr carne picada  
1kg batata  
200gr fiambre  
200gr queijo  
200ml polpa de tomate  
1 fio de azeite  
sal, pimenta e especiarias a gosto

## Preparação:

Coloque as batatas a fritar.

Numa sertã, coloque 1 fio de azeite e cozinhe a carne picada.

Quando a carne estiver cozinhada, adicione a polpa de tomate e tempere com sal, pimenta e especiarias a gosto. Se necessário, adicione um pouco de água de modo a obter mais molho. Deixe ferver um pouco em lume médio-baixo.

Entretanto, prepare um recipiente que possa ir ao forno, cobrindo o fundo e as laterais com uma camada de queijo e por cima, uma de fiambre.

Espalhe as batatas fritas em cima do fiambre e no topo, espalhe a carne. Cubra com mais uma camada de fiambre e, por cima, queijo.

Leve ao forno a gratinar.