

LASANHA DE PALMITO PUPUNHA

INGREDIENTES

600 g de coração de pupunha in natura cortadas em lâminas finas

300 g de presunto

300 g de queijo mussarela

400 ml de molho de tomate

100 g de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola média picada

2 dentes de alho picado

50 g de salsinha, cebolinha, tomilho e manjericão picados

azeite e sal

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola média, derreta a manteiga e frite a cebola e o alho até murchar. Acrescente o molho de tomate, tempere com sal e deixe apurar em fogo médio. Desligue o fogo e acrescente a salsinha, a cebolinha, o tomilho e o manjericão picado e misture. Reserve

Cozinhe as lâminas de pupunha em água fervendo por 1 a 2 minutos

Em um refratário alterne camadas de pupunha em lâminas, presunto, queijo e molho, finalizando com a camada de molho de tomate. Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno por 20 a 30 minutos

Corte em pedaços e sirva em um prato. Polvilhe com o queijo parmesão ralado fino e decore com folhas de manjericão ou salsinha e fio de azeite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13236-lasanha-de-palmito-pupunha.html>