

LASANHA DE PURÊ DE BATATAS

INGREDIENTES

5 batatas médias cozidas e amassadas

1 xícara de leite

1 colher de manteiga

Molho de tomate pronto (pode ser aqueles sachês de molho bolonhesa ou à parmegiana)

200 g de presunto fatiado

200 g de queijo fatiado

Massa para lasanha (daquelas que não precisam cozinhar antes)

Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte a batata amassada, o leite, a margarina e sal a gosto.

Misture em fogo médio até formar um creme, e reserve.

Em um refratário, espalhe um pouco do molho no fundo e cubra com a massa de lasanha.

Coloque mais um pouco de molho e faça uma camada de queijo.

Por cima do queijo, faça uma camada de presunto.

Por cima do presunto, faça uma camada de purê de batatas.

Assim, comece todo o processo de novo: molho, massa, molho, queijo, presunto, purê, enchendo a travessa até o topo.

Finalize com o molho e batata palha a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15612-lasanha-de-pure-de-batatas.html>