

LASANHA DE PÃO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma
1 caixinha de creme de leite
1 pote de requeijão
200 g de queijo mussarela ou prato
Calabresa, presunto ou lombinho
Orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despeje o creme de leite, o requeijão e 100 g de queijo, e deixe ferver até formar um creme branco, em seguida reserve.

Em uma travessa, pegue o creme branco e despeje no fundo, em seguida coloque o pão, e logo após acrescente mais molho branco, seguido pelo recheio de calabresa, presunto ou lombinho, e cubra com mais molho, e assim sucessivamente.

Por último, acrescente bastante queijo e orégano.

Em seguida, leve ao forno preaquecido com papel alumínio e deixe assar por 20 minutos.

Após este tempo, tire o papel e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18638-lasanha-de-pao.html>