

LASANHA DE ATUM DA LU

INGREDIENTES

3 latas de atum
1 caixinha de creme de leite
1 copo de requeijão
200 g de mussarela
200 g de presunto
1 sachê de molho de tomate pronto
1 pacote 250 g de massa para lasanha direto ao forno
cebola a gosto
azeite
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Adicione molho de tomate no fundo de um refratário, e vá alternando camadas de massa, presunto, queijo e molho de atum.

Finalize com o molho.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

Retire o alumínio, coloque queijo ralado e retorne ao forno por mais 10 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18788-lasanha-de-atum-da-lu.html>