

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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