

# LASANHA DIFERENTE DE PÃO

## INGREDIENTES

500 ml de molho branco caseiro ou industrializado  
1 pacote de pão de fôrma  
500 gr de patinho moído  
100 gr de azeitonas verdes picadas  
1 ovo cozido (opcional)  
temperos a gosto (cebola, alho, salsinha, cebolinha, pimenta )  
200 gr de mussarela  
queijo ralado a gosto  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com os temperos de sua preferência  
Quando a carne estiver dourada, acrescente as azeitonas e o ovo cozido picado  
Reserve  
Em um refratário ou forma de alumínio, coloque uma concha de molho branco e espalhe  
Coloque fatias de pão, espalhe mais um pouco do molho e carne moída  
Por cima da carne, coloque fatias de mussarela e vá fazendo camadas  
A última camada deve ser de pão  
Espalhe o restante do molho branco, cubra com fatias de mussarela, polvilhe queijo ralado e orégano  
Leve ao forno até derreter a mussarela  
Sirva imediatamente  
Sugestão de acompanhamento  
Salada verde ou mista

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1920-lasanha-diferente-de-pao.html>