

LASANHA ESPECIAL DE PÃO DE FORMA E ATUM

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma
2 latas de atum ralado
1 sachê de maionese
300 g de presunto
500 g de mussarela
queijo ralado
requeijão cremoso
batata palha
1 tomate
1 pimentão
1 cebola
cheiro-verde a gosto
100g de catchup
azeite de oliva
1 caixa de milho verde
1 caixa de ervilha

MODO DE PREPARO

Cortar o pimentão, cebola, tomate e cheiro-verde e leve ao fogo com 1 colher de azeite até amaciar.

Acrescente à essa mistura, o atum, maionese, catchup, milho e ervilha.

Deixe cozinhar uns 2 minutinhos.

Num refratário retangular, passe margarina e forme camadas: pão, molho, queijo, presunto, pão, queijo e por último queijo ralado, requeijão e batata palha.

Asse em forno preaquecido, por 25 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19280-lasanha-especial-de-pao-de-forma-e-atum.html>