

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 foro preaquecido, por 25 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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