

# LASANHA COM CREME DE MILHO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola

2 dentes de alho

1/2 lata de pomarola

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

pimenta calabresa a gosto

300 g de presunto

300 g de mussarela

800 ml de leite

1 colher de margarina

2 colheres de maisena

1 lata de milho

1/2 caixa de massa pra lasanha pré cozida

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Frite alho e cebola com óleo e depois refogue a carne moída, colocando sal, pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto.

Depois de cozida a carne, coloque a pomarola e se precisar, um pouco de água.

### CREME DE MILHO:

Creme de milho:Bata a lata de milho com a água no liquidificador.

Frite um pouco de cebola na margarina e depois coloque o milho batido e o leite.

Quando começar a ferver, acrescente a maisena e por último o creme de leite.

### MONTAGEM:

Montagem:Coloque primeiro a massa, depois a carne moída, presunto, mussarela e por último o creme de milho.

Rende em torno de 3 camadas, finalize com queijo parmesão se preferir.

Leve ao forno alto, por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/22047-lasanha-com-creme-de-milho.html>