

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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