

LASANHA DE MIOJO PRÁTICA DA GABY

INGREDIENTES

2 pacotes de miojo nissim lamem (não usaremos o sachê de tempero que vem junto)

150 ml de leite integral

1 pote de requeijão cremoso

100 g de mussarela

60 g de presunto

1 copo de extrato de tomate predilecta

1 sachê de sazón sabor carne ou frango

MODO DE PREPARO

Dissolva o requeijão no leite até que os dois se incorporem e não fiquem bolhas e reserve.

Preaqueça o forno numa temperatura de 180º C.

Misture o extrato de tomate e o sazón e reserve.

Arrume num refratário de vidro o miojo cru e ponha o extrato de tomate em cima até cobrir todo.

Acrescente o presunto picado, o queijo em fatias por cima e, por último, regue tudo com a mistura do leite e requeijão.

Salpique queijo parmesão ralado (a gosto) e leve ao forno por 30 minutos ou até gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23508-lasanha-de-miojo-pratica-da-gaby.html>