

LASANHA DE BATATAS DA QUINZENA

INGREDIENTES

5 kg batatas cozidas e amassadas morna

1 pote de 500 g margarina

500 g mussarela

1 kg carne moída refogada

500 g presunto picado (opcional)

3 copos de trigo

3 ovos

orégano

100 g queijo ralado

margarina e farinha de rosca para untar

MODO DE PREPARO

Ligue o forno antes de começar.

Coloque em uma bacia as batatas espremidas.

Acrescente 2 copos do trigo, 2 ovos, sal, a margarina e o queijo ralado, misture bem.

Tempere e prepare a carne moída como preferir, pode acrescentar azeitonas, alho, molho pronto sem ficar com muito caldo.

Comece a montar a lasanha.

No refratário, coloque uma camada de batata, outra de carne moída, outra de presunto, outra de mussarela, cubra com a metade das batatas que sobraram, fechando a receita.

Misture 1 ovo com clara e coloque em cima.

Leve ao forno até dourar, aproximadamente, 20 a 30 minutos.

Espere 15 minutos e corte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26304-lasanha-de-batatas-da-quinzena.html>