

LAZANHA DE BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

6 bananas da terra cozidas
500 g de carne moída
300 g de mussarela
300 g de presunto
1 cebola média cortada bem pequena
1 tomate sem sementes cortado bem pequeno
1/2 pimentão médio cortado bem pequeno
cheiro-verde a gosto
molho de tomate
1 lata de milho verde e ervilha
sal a gosto
queijo ralado opcional

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, cozinhe a banana da terra, depois de cozida deixe esfriar e corte em fatias não muito finas que dê para manusear sem trabalho.

Faça o molho de carne moída, usando todos os temperos cortados, o cheiro-verde, sal (cuidado para não colocar muito) e o molho de tomate (bastante).

Depois de cozido, coloque o milho verde e a ervilha, deixe ferver mais um pouco e desligue o fogo.

Num refratário, coloque um pouco do molho da carne, faça uma camada de banana da terra, coloque em cima uma camada de mussarela e presunto, depois mais molho, repetir até terminar os ingredientes.

Termine com molho e o queijo ralado (usar bastante molho).

Leve ao forno até o queijo derreter e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28709-lazanha-de-banana-da-terra.html>