

# LASANHA DE PÃO COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma  
1/2 kg de carne moída  
1/2 tomate médio picado  
1/2 pimentão médio picado  
1 e 1/2 colher (sopa) de cebola picada  
3 colheres (sopa) de cheiro verde picado  
1 caldo de carne em tablete  
1 dente de alho amassado  
colorau a gosto  
sal a gosto (se achar que é necessário)  
2 caixas pequenas de creme de leite  
1 requeijão  
1 extrato de tomate pequeno  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
150 g de presunto de peru  
300 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque um pouco de recheio no fundo do refratário para que o pão não grude e nem queime quando for ao forno.

Coloque uma camada de pão, uma de queijo e presunto e o recheio, assim sucessivamente.

Depois de montada leve ao forno, o ponto ideal de tirá-la é quando o queijo estiver totalmente derretido.

A montagem vai depender de quantas camadas a sua refratária der.

Decore como sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30004-lasanha-de-pao-com-carne-moida.html>