

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>