

LASANHA DE JABÁ COM JERIMUM

INGREDIENTES

1 caixa de massa para lasanha
2 kg de carne seca
2 kg de abóbora
2 caixas de creme de leite
2 tomates
2 pimentões
2 cebolas
pimenta a gosto
1 cabeça de alho
azeite e queijo parmesão a gosto
200 ml de molho branco

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CARNE SECA:

Molho de carne seca: Pique o alho, a cebola, pimentão, o tomate, o coentro e a cebolinha e reserve.

Refogue o alho e adicione o creme de leite para obter um molho branco.

MONTAGEM:

Montagem: Unte o tabuleiro com azeite.

Coloque a primeira camada de massa da lasanha, depois uma camada de molho de carne seca, uma camada de purê de abóbora, intercalando até finalizar a massa, o recheio e o molho da carne seca.

Disponha o molho de creme de leite por cima e finalize com queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34162-lasanha-de-jaba-com-jerimum.html>