

LASANHA DA NICARÁGUA

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete
- 500 ml de molho de tomate ao sugo
- 1/2 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 salsichas cozidas picadas
- 50 g de presunto em fatias
- 50 g de mussarela em fatias
- 1/2 xícara de chá de cream cheese

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete deixando 'al dente' e separe.

Em uma forma refratária, coloque bastante molho por baixo.

Coloque sobre o molho metade do espaguete e espalhe bem.

Sobre o espaguete coloque mais molho, adicione as azeitonas, espalhando bem, adicione a salsicha picada, espalhando bem (no lugar da salsicha, você pode usar linguiça defumada).

Coloque umas pelotinhas de cream cheese, cubra com fatias de presunto, por cima

adicione fatias de queijo mussarela, adicione o resto do espaguete, o resto do molho e espalhe.

Sobre o espaguete coloque fatias de mussarela e o parmesão.

Feche com alumínio e coloque em fogo médio preaquecido por 20 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35974-lasanha-da-nicaragua.html>