

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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