

LASANHA DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de camarão

500 ml de molho de tomate

300 ml de massa de lasanha

500 g de queijo

500 g de presunto

2 copos de requeijão

1 cebola média picada

2 tomates picados

3 dentes de alho esmagado

4 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela aqueça o azeite, coloque alho e deixe dourar.

Adicione os camarões até que eles fiquem dourados, depois coloque sal, o cheiro verde, tomate e a cebola e deixe cozinhar.

Quando os camarões estiverem bem dourados coloque o molho de tomate, deixe ferver e reserve.

Em um refratário, untado com um pouco de azeite, vá alternando camadas da massa de lasanha, do molho de camarão, das fatias de queijo mussarela e de presunto. No fim cubra com o requeijão e salpique com salsinha para decorar. Leve ao forno por 15 minutos ou até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36633-lasanha-de-camarao-com-requeijao-facil.html>