

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>