

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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