

LASANHA DE MIOJO AO MOLHO QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

5 miojos de qualquer sabor (não usaremos o sachê de tempero)

1 tomate cortado em rodela

200 g presunto fatiado ou ralado

200 g mussarela fatiada ou ralada

2 sachês de molho quatro queijos pronto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande cozinhe os miojos com aproximadamente 8 copos de água (deixe-o "al dente"). Em um refratário coloque metade do miojo.

Coloque um sachê de molho quatro queijos, o presunto, a mussarela (reserve um pouco da mussarela para a cobertura), o tomate em rodela, o restante do miojo, o outro sachê de molho e a mussarela reservada.

Polvilhe o orégano e leve ao forno por 30 minutos para gratinar.

Sirva em seguida e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36999-lasanha-de-miojo-ao-molho-quatro-queijos.html>