

# LASANHA CASEIRA DE AIPIM

## INGREDIENTES

2 kg de aipim cozido e amassado

molho a gosto (frango ou carne)

300 g de presunto

400 g de queijo mussarela

200 g de azeitona

azeite a gosto

queijo ralado a gosto

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o aipim já cozido e amassado em camadas em uma travessa de vidro.

Coloque por cima camadas de molho com os temperos a gosto (carne ou Frango).

Coloque uma camada de presunto e por cima camadas de queijo mussarela.

Repita essa operação por mais 2 vezes.

A última camada deve ser de aipim e queijo mussarela.

Regue com azeite, espalhe queijo ralado e rodelas de tomates.

Leve ao forno médio por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37953-lasanha-caseira-de-aipim.html>