

# LASANHA DE PÃO DA GEISA

## INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma (pode ser integral)  
1 copo de requeijão  
250 g de queijo  
250 g de presunto  
fatias de tomate a gosto  
orégano a gosto  
molho ralinho de tomate (só para umedecer os pães)  
150 g de batata palha

## MODO DE PREPARO

Em um refratário coloque as fatias de pão.  
Passe um pouco de requeijão em cada fatia.  
Umedeça com o molinho de tomate ao seu gosto.  
Coloque uma fatia de presunto, outras de queijo, a fatia de tomate e siga fazendo as camadas nesta ordem.  
No final passe requeijão, coloque pedaços de queijo, o molho, orégano e jogue a batata palha para decorar .  
Leve ao forno por 20 minutos , até dourar e derreter bem o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38033-lasanha-de-pao-da-geisa.html>