

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.

Passes um pouco de requeijão em cada fatia.

Umedeça com o molho 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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