

# LASANHA DIFERENTE DE PÃO DE FORMA

## INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma

1 pote de requeijão cremoso

2 latas de creme de leite

400 ml de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

1 cubo de caldo knorr de galinha

1 cebola média (picada em cubinhos)

1 vidro pequeno de azeitonas (sem caroço)

300 g de carne moída

500 g de mussarela

500 g de presunto

4 bananas médias cortadas na horizontal

óleo

1 pitada de sal (se necessário)

## MODO DE PREPARO

Retirar todas as bordas dos pães de forma.

Coloque o óleo em uma panela para fritar.

Coloque o caldo knorr, a cebola e a carne moída até dourar.

Em um outro recipiente colocar o leite e adicionar o amido de milho, mexer bem até dissolver por completo.

Adicionar dentro da panela com a carne, misturar até engrossar (um pouco).

Logo em seguida, colocar o creme de leite e por último, o requeijão.

Se preferir um molho mais ralo, adicionar um pouquinho mais de leite.

Após ter engrossado e deixado no ponto de sua preferência, reserve.

Em uma travessa de vidro (de preferencia marinex) posicionar os pães um ao lado do outro até cobrir o fundo da travessa, em seguida cobrir com o molho, o presunto e a mussarela, de forma que fique em camadas. Repetir o processo e por fim, cobrir com a mussarela e as bananas (para gratinar).

Leve ao forno, cerca de 15 minutos (ou até dourar) a 180ºC.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38770-lasanha-diferente-de-pao-de-forma.html>