

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 180°C.

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