

LASANHA BAIANA

INGREDIENTES

manteiga

600 g camarão descascado

200 g creme de leite

200 ml de leite de coco

50 ml de azeite de dendê

1 pacote de massa de lasanha

500 g queijo mussarela

pimenta a gosto

tomate

coentro picado

alho e cebola

MODO DE PREPARO

Untar um refratário com manteiga.

Secar camarão descascado no papel toalha ou pano.

Aquecer o forno a 220°C por quinze minutos.

Refogar o camarão com um dente de alho , cebola e azeite de dendê.

Após pegar gosto acrescentar o creme de leite e leite de coco.

Mexer até ficar bem consistente.

Montar a lasanha nesta sequência, queijo , molho, queijo, a última camada de queijo.

Cobrir com tomate e coentro picado.

Aquecer a 225°C por vinte minutos.Servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40439-lasanha-baiana.html>