

# LASANHA DE MIOJO (MACARRÃO INSTANTÂNEO)

## INGREDIENTES

4 pacotes de macarrão instantâneo tipo miojo (marca da sua preferência)  
1 copo de requeijão cremoso  
1 sachê de pomarola  
sal e pimenta a gosto  
1 copo água (requeijão não muito cheio)  
salsinha e cebolinha a gosto  
300 g de presunto ralado  
400 g de mussarela ralada

## MODO DE PREPARO

### MODO DE PREPARO:

Modo de Preparo: Coloque o miojo na água quente de 2 a 3 minutos até que fique "al dente".  
Em uma vasilha coloque o requeijão, a água, o pomarola, a salsinha, a cebolinha e bata bem.  
Em uma travessa coloque um pouco de molho cubra com o miojo.  
Coloque presunto, mussarela, mais molho, miojo, mussarela e por cima finalize com molho.  
Leve ao forno por 20 a 30 minutos.  
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41139-lasanha-de-miojo-macarrao-instantaneo.html>