

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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