

# 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>