

# LASANHA DE MIOJO DE PIZZA

## INGREDIENTES

1 miojo

2 copos de queijão de leite

2 colheres de maizena

2 fatias de presunto

3 fatias de queijo

3 fatias de tomate

queijo ralado e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Dividir o miojo ao meio, dissolver o tempero do miojo no leite.

Colocar em uma forma mergulhado no leite, cobrir a forma com papel alumínio.

Levar ao forno preaquecido a 200°C até o miojo começar a soltar.

### MOLHO:

Molho:Tirar o miojo do forno.

Tirar o leite e misturar com a maizena em uma panela.

Mexer até engrossar.

### MONTAGEM:

Montagem: Cobrir metade do miojo com o presunto, com 2 fatias de queijo, molho (metade do molho), tomate e orégano.

Fechar com a outra parte do miojo.

Cobrir com o molho, queijo e queijo ralado.

Gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42492-lasanha-de-miojo-de-pizza.html>