

LASANHA DE MIOJO DE PIZZA

INGREDIENTES

- 1 miojo
- 2 copos de requeijão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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