

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 maisena 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>