

LASANHA DIFERENTE DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

100 g de bacon em fatias

1/2 kg de ricota fresca

1/2 cebola ralada

sal e pimenta-do-reino

1/2 xícara de chá de nozes picada

3 xícaras de chá de molho de tomate

1 kg de peito de peru cortado em fatias não muito finas

MODO DE PREPARO

Doure o bacon em sua própria gordura, depois deixe escorrer bem, depois esfarele.

Preaqueça o forno.

Amasse a ricota e tempere com a cebola, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Junte as nozes e o bacon esfarelado e misture bem.

Regue uma forma refratária com molho de tomate e cubra com peito de peru.

Acrescente ricota temperada e mais um pouco de molho.

Repita as camadas, terminando com peito de peru e molho de tomate.

Leve ao forno por uns 25 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44971-lasanha-diferente-de-peito-de-peru.html>