

LASANHA RÁPIDA DE BATATA MISTA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
500 g de macarrão para lasanha
400 g de presunto
400 g de queijo
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
orégano a gosto
sal a gosto
1 sachê de molho para pizza
1 caixa de creme de leite (pequena)
1 folha de papel alumínio
Pirex de vidro (quadrado ou retângulo)

MODO DE PREPARO

Numa panela com bastante água fervente cozinhe o macarrão, deixe ficar ao dente e escorra.

Cozinhe as batatas.

Faça um purê das batatas ainda quente e acrescente as duas colheres de margarina/manteiga, o sal e por último o creme de leite.

Coloque num pirex: uma camada ao macarrão, coloque o molho para pizza e alise com uma colher, uma camada de presunto, uma do purê e a última camada de queijo. Faça sempre nessa sequência e por último sempre o queijo e polvilhe com orégano.

Cubra com papel alumínio e forno pre aquecido por 20 minutos.

Sirva quente e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46413-lasanha-rapida-de-batata-mista.html>