

LASANHA PORTUGUESA

INGREDIENTES

- 2 cebolas médias cortadas em rodelas
- 2 linguiças calabresa cortadas em cubos pequenos
- 3 ovos cozidos picados
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de molho de tomate sabor manjericão
- 1 caixa de requeijão
- 300 g de mussarela fatiada
- 300 g de presunto fatiado
- 1 pacote de massa semi pronta para lasanha
- orégano
- 1 caixa de molho branco
- 1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela fritar a calabresa e após retirar a gordura que juntou e reservar.

Em uma vasilha juntar a calabresa, ovos, ervilha, milho e misturar.

Untar um refratário com manteiga e forrar com massa para lasanha.

Após passar um pouco do molho de tomate na massa.

Forrar com uma camada de presunto e mussarela.

Passar uma pequena camada de requeijão.

Colocar uma camada dos engredientes reservados e misturados.

Repetir as operações novamente.

Para finalizar cobrir com uma camada de massa e colocar o molho branco por cima com o queijo ralado.

Levar ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou até que o queijo ralado comece a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46713-lasanha-portuguesa.html>