

# LASANHA AO LEITE

## INGREDIENTES

- 500 g de massa para lasanha (crua)
- 500 g de queijo
- 400 g de presunto
- 1 caixa de molho de tomate já preparada para consumo
- 2 caixas de creme de leite
- 1/2 litro de leite

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Leve ao fogo molho pronto 1 caixa de creme de leite, quando levantar fervura desligue, espere esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem: No fundo do refratário coloque uma camada de macarrão (não há necessidade de cozinhar a massa), uma camada de molho e por cima presunto e queijo, assim até completar o refratário.

Depois da lasanha montada ferva o leite e jogue imediatamente sobre a própria.

Após colocar papel alumínio e deixar fora da geladeira até esfriar.

(Pode ser colocado carne moída também).

Esta lasanha tem que ser preparada pelo menos 3 horas antes do consumo.

Coloque uma caixa de creme de leite antes de ir ao forno por cima da lasanha e depois coloque no forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47072-lasanha-ao-leite.html>