ENROLADO DE LASANHA

INGREDIENTES

12 tiras de massa de lasanha

1/2 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de requeijão

100 g de presunto ralado

100 g de mussarela ralada

1 pacote de molho de tomate

6 fatias de mussarela

cheiro-verde a gosto

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe rapidamente as tiras de lasanha, deixando as mesmas ao dente

Em uma vasilha misture o presunto, a mussarela ralada, os temperos, o creme de leite, o cheiro

Em uma travessa ou forma, coloque metade do molho de tomate

Em uma superfície lisa, pegue cada tira, e com a ajuda de uma colher, vá colocando pequenas quantidades da mistura

Enrole as tiras de forma que fiquem firmes e coloque na travessa sobre o molho

Coloque o restante do molho por cima dos enrolados

Cubra com as fatias de mussarela e salpique com orégano

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/471-enrolado-de-lasanha.html