

NACHOS DA ANGHE

INGREDIENTES

2 pacotes de Doritos (1 de 200g e 1 de 110g)

1 cebola

2 tomates

200 g de presunto

200g de queijo

Molho de pimenta

Alface (meio pé)

Requeijão tipo cheddar a gosto

Carne moída (1/2 kg)

1 bisnaga de molho de tomate pronto

Azeite, o suficiente para fritar a carne moída

Temperos a gosto

Refratário para montar

MODO DE PREPARO

Vamos lá.

Aqueça o forno em 180°C.

Em uma frigideira aqueça o óleo e coloque a carne moída.

Aqui você pode ousar, tempere como quiser.

Em seguida coloque o molho de tomate para dar uma cor.

Lembrando, aqui no molho você pode ousar.

Faça um molho tipo para lasanha.

Agora sim, aqui é legal você seguir a montagem.

Depois de pronto o molho, reserve.

Em um refratário coloque uma camada de doritos, logo mais, uma camada do seu molho, depois pique a cebola em cubinhos e acrescente por cima.

Faça o mesmo com os tomates.

Pique a alface em tirinhas e acrescente.

Depois pique os frios (queijo e presunto) e acrescente.

Na sequência o Doritos e assim por diante.

Faça isso até acabar, sendo que na última camada acrescente todo o requeijão.

Eu costumo decorar, coloco requeijão e em cima orégano.

Leve ao forno por 30 minutos ou até o requeijão derreter.

Sirva quente.

Sugestão: ao servir, pingue molho de pimenta.

Fica delicioso!

Esta receita vai bem a qualquer hora, e todo mundo adora!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47127-nachos-da-anghe.html>