

# LASANHA NORDESTINA

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) margarina

200 g de carne seca demolhada e desfiada

1 pacote (200 g) de massa pré-cozida pra lasanha

1 e 2/3 xicaras (chá) de molho branco grosso (400 ml)

100 g de queijo prato cortado em fatias

100 g de queijo coalho cortado em laminas finas

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça a margarina, doure a carne-seca em fogo baixo por 2 minutos e reserve.

Em um refratário arrume camadas de massa, molho branco, queijo coalho, queijo prato e carne seca.

Repita as camadas.

Cubra com molho branco, decore com lascas de carne-seca e leve ao forno bem quente por cerca de 15 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48457-lasanha-nordestina.html>