LASANHA DE BATATAS À MODA DO 3

INGREDIENTES

6 kg de batatas sem casca cozidas e amassadas

4 ovos ligeiramente batidos

2 copos farinha de trigo peneirada

400 g de manteiga

2 colheres sobremesa sal

1 kg carne moída cozida, bem temperada com alho, salsa, tomate, cebola, pimentão e azeitona

1 kg presunto fresco fatiado ou ralada

1 kg mussarella fatiada ou ralada

pode ser feito no micro-ondas

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque as batatas, os ovos, a farinha de trigo, o sal a gosto e a manteiga.

Em um tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha de trigo coloque os ingredientes na sequência: uma camada do purê, cobrindo as bordas, uma camada de presunto, uma camada de purê, uma camada de carne moída, uma camada de purê, uma camada de mussarela por último uma camada de purê.

Cobrir com 2 gemas de ovos batidas, enfeitando.

Assar em forno a 180°C até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49151-lasanha-de-batatas-a-moda-do-3.html