LASANHA BAGUAL

INGREDIENTES

6 batatas médias

3 tomates grandes

3 cebolas grandes

4 dentes de alho

salame (aquele colonial) cortado em rodelas

2 ovos cozidos

azeitonas picadas

4 fatias de queijo mussarela

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de nata

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar os 2 ovos.

Cozinhar as batatas com um pouco de sal e deixar até ficar no ponto.

Enquanto isso é só colocar o salame, os tomates e alho numa panela e deixar cozinhando (molho vermelho).

Em outra panela colocar a colher de nata e fritar as 3 cebolas cortadas em rodelas fininhas e depois de cozinhar a cebola, é só misturar a caixa de creme de leite (molho branco).

Depois de pronto é só cortar as batatas em rodelas e ir montando numa forma de vidro média: uma camada de batata, uma de molho vermelho , uma de batata, uma de ovo, uma de molho branco, uma de queijo, mais uma de batata, mais uma de molho vermelho, uma de azeitonas e mais uma de molho branco e por cima colocar o orégano.

Colocar no forninho já aquecido por uns 7 minutos só para aquecer e derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49233-lasanha-bagual.html