

LASANHA DE CARNE SECA DO BATATA

INGREDIENTES

3 pacote de macarrão para lasanha (pré cozido)

1/2 kg de carne seca (charque)

500 g de mussarela

500 g de presunto

1 lata de milho

1 copo de requeijão

1 vidro de azeitona picada

1 sachê de molho pronto

Sal e pimenta calabresa a gosto

1 pacote de queijo ralado

1 copo de leite

1 sache de sazón

MODO DE PREPARO

Corte a charque bem picado, escalde e cozinhe, desfie e refogue com alho, cebola, milho e azeitona. Junte o requeijão e reserve.

Em uma travessa retangular, monte sua lasanha: primeira camada de molho, segunda camada de macarrão, terceira camada de charque, quarta camada mussarela e presunto, coloque outra camada de molho e repita os mesmos ingredientes da primeira camada.

Termine com macarrão e mussarela e o queijo ralado.

Junte o leite e o sazon, e regue a lasanha.

Deixe a descansar por 1 hora na geladeira.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno, retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51220-lasanha-de-carne-seca-do-batata.html>