

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, escale 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 sazón, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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