

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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