

LASANHA DE CARNE SECA (CHARQUE)

INGREDIENTES

1 pacote de macarrao para lasanha

1/2 kg de carne seca (charque)

400 g de mussarela

400 g de presunto

1 lata de milho

1 lata de ervilha

azeitona

extrato de tomate a gosto

sal a gosto

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva água o suficiente para o cozimento do macarrão, acrescente sal a gosto no macarrão e deixe ele al dente.

Corte a charque bem picado, escale e cozinhe, tempere a seu gosto e reserve.

Em uma travessa retangular, monte sua lasanha: primeira camada de macarrão, segunda camada de charque, terceira camada mussarela e presunto, coloque outra camada de macarrão e repita os mesmos ingredientes da primeira camada, colocando sempre entre as camadas o milho, a ervilha e a azeitona.

Entre as camadas regue sempre com extrato de tomate a gosto e por último cubra com mussarela, para dar um toque especial acrescente o queijo ralado.

Coloque no forno cerca de 5 minutos, só para o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52238-lasanha-de-carne-seca-charque.html>