

LASANHA DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

- 1 kg de macaxeira
- 2 potes de requeijão
- 2 calabresas
- 1 sachê de maionese
- 500 g de queijo coalho
- 500 g de presunto
- 1 sachê de extrato de tomate
- 1 margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhar a macaxeira até que ela fique bem mole.

Depois de cozida bater a mesma no liquidificador, essa será a massa.

Fritar a calabresa com extrato de tomate e margarina.

Após fritar a calabresa monte a lasanha, uma camada da massa de macaxeira, queijo coalho, salame, requeijão e a calabresa frita, depois mais uma camada da massa, queijo, salame, requeijão e calabresa frita, por fim coloca-se mais requeijão queijo por cima e a maionese por último.

Colocar no forno até que derreta todo o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54808-lasanha-de-macaxeira.html>