

LASANHA DE LINGUADO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de linguado

300 g de queijo mussarela fatiado

2 copos de requeijão cremoso

1 vidro de leite de coco

1 caixa de molho de tomate

1/2 pacote de macarrão para lasanha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o linguado com sal no leito de coco em pedaços durante 10 a 15 minutos, retire do fogo e desfie.

Monte a lasanha colocando o macarrão de modo que ele fique entre o requeijão cremoso e o molho de tomate, colocando camadas do linguado, com o caldo do leite de coco que foi cozido o mesmo, colocando camadas de queijo mussarela.

O segredo da lasanha é não deixar ela seca e molhar bem com o requeijão e o leite de coco, assim ela ficará bem cremosa.

Só levar ao forno durante 20 minutos e pronto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54839-lasanha-de-linguado-especial.html>