

LASANHA DE AIPIM

INGREDIENTES

- 2 kg de aipim
- 400 ml de creme de leite sem soro
- 50 g de queijo ralado
- 1 kg de carne do sol
- 700 g de queijo lanche fatiado
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho
- Folhas de agrião
- 1 maço de coentro
- 1 caldo knorr sabor costela
- 1 pacote de azeitonas sem sementis.
- 1 copo grande de leite líquido

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque a carne para esquadar retirando o sal trocando de água de vez em quando.

Depois de feito coloque a para pritar com um pouco de azeite doce.

Em seguida acrescente a cebola picada o alho e deixe pritar logo depois coloque metade das azeitonas e do agrião e do coentro refogue não deixando a carne muito dura depois de frio comece a montar em uma forma de vidro para lasanha.

Unte com manteiga, coloque um pouco do creme de aipim, depois o recheio da carne, outra camada de aipim, depois o creme o recheio o queijo lanche até acabar o recheio por último cubra com queijo lanche restante.

Decore com as azeitonas e um pouco de agrião restante.

Leve ao forno e quando o queijo derreter por completo esta boa para servir e se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55495-lasanha-de-aipim.html>