LASANHA CAIPIRA

INGREDIENTES

400 g de abóbora madura

300 g de presunto

300 g de mussarela

300 g de carne de sol

2 copos de requeijão cremoso

Molho de tomate a gosto (tomates, cebola, alho, manjericão fresco, não usar sal)

Queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte a abóbora em tiras finas, tipo macarrão de lazanha, pré cozinhe e reserve.

preparando o molho: Cozinhe os tomates inteiros, depois bata no liquidificado.

Doure a cebola o alho e acrescente o molho para refogar, cozinhe a carne de sol troque a água por duas vezes, depois de cozida, desfie e acrescente ao molho, se quizer acrescentar macarrão ela ficará mais incorpada! A montagem é a tradicional, intercalando os ingredientes num refratário!leve ao forno a 180°C.

Asse por 30 minutos e bom apetite!

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55819-lasanha-caipira.html