

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, manjeriço fresco, não usar sal)

Queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

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

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

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 quiser acrescentar macarrão ela ficará mais incorporada! A montagem é a tradicional, intercalando os ingredientes num refratário! leve ao forno a 180°C.

Asse por 30 minutos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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