

# LASANHA MISTA COM PÃO E BANANA

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
3 pães de forma sem as bordas  
2 litros de leite  
800 g de presunto em fatias  
800 g de queijo em fatias  
10 bananas pacovã (terra) bem maduras  
3 sachês de extrato de tomate  
4 caixas de creme de leite  
4 dentes grandes de alho  
1 cheiro-verde picado  
1 cebola grande cortada em cubinhos  
1 pimentão cortado em cubinhos  
4 pimentas-de-cheiro cortadas em cubinhos  
2 tomates cortados em cubinhos  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
colorau a gosto  
1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido  
1/2 xícara de leite (para dissolver o amido de milho)  
óleo a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte as bananas em fatias finas (4 por bananas)  
Frite e deixe escorrer em papel toalha  
Lave a carne moída e coloque em um escurridor para diminuir a água  
Bata os dentes de alho com sal até formar uma pasta  
Coloque em uma panela metade da pasta de alho, da cebola, do pimentão, da pimenta  
Adicione, também, uma pitada de pimenta  
Leve ao fogo e refogue por uns 5 minutos  
Coloque a carne moída e misture bem

Deixe cozinhar até ficar bem mole

Assim que começar a fervura, mexa bem, para não formar bolas de carne

Em uma panela, com tamanho suficiente para comportar todo o molho (4 a 5 litros), coloque o restante dos mesmos ingredientes

Leve ao fogo para refogar por 5 minutos

Em seguida, acrescente a carne moída, o extrato de tomate, o creme de leite e a mistura da maisena com o leite

Mexa sempre, até o molho engrossar

Em uma travessa grande (40 cm) passe a margarina por toda a parede e no fundo

Coloque um pouco do molho e espalhe (para não queimar quando for para o forno)

Coloque o leite em uma vasilha, molhe rapidamente ambos os lados do pão e arrume (lado a lado) no fundo da travessa

Coloque o molho e espalhe até cobrir o pão

Cubra com presunto e queijo

Faça outra camada com banana, molho, presunto e queijo

Repita o processo com o pão e depois com a banana

Finalize com presunto e queijo

Leve ao forno preaquecido, por aproximadamente 15 minutos ou até começar a derreter o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8575-lasanha-mista-com-pao-e-banana.html>