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 escorredor 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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