

# LASANHA DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

8 folhas de massa pré-cozida

200 g de queijo

200 g de presunto

500 g de camarão

1 caixa de creme de leite

1 caixa de ketchup (200 g)

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave e escalde o camarão para retirar o sal

Tire umas 200 g de camarão e bata no liquidificador com o creme de leite e o ketchup

Depois de batido, coloque em uma panela e junte o resto de camarão com o que foi batido

Leve ao fogo para ferver durante uns 5 minutos

Unte uma forma com manteiga

Monte a lasanha com uma camada da massa, depois o molho, uma camada de presunto e uma camada de queijo e assim sucessivamente

Leve ao forno por 25 a 30 minutos a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11121-lasanha-de-camarao.html>