

LASANHA DIFERENTE DE PÃO

INGREDIENTES

500 ml de molho branco caseiro ou industrializado

1 pacote de pão de fôrma

500 gr de patinho moído

100 gr de azeitonas verdes picadas

1 ovo cozido (opcional)

temperos a gosto (cebola, alho, salsinha, cebolinha, pimenta)

200 gr de mussarela

queijo ralado a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com os temperos de sua preferência

Quando a carne estiver dourada, acrescente as azeitonas e o ovo cozido picado

Reserve

Em um refratário ou forma de alumínio, coloque uma concha de molho branco e espalhe

Coloque fatias de pão, espalhe mais um pouco do molho e carne moída

Por cima da carne, coloque fatias de mussarela e vá fazendo camadas

A última camada deve ser de pão

Espalhe o restante do molho branco, cubra com fatias de mussarela, polvilhe queijo ralado e orégano

Leve ao forno até derreter a mussarela

Sirva imediatamente

Sugestão de acompanhamento

Salada verde ou mista

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1920-lasanha-diferente-de-pao.html>