

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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