

# LASANHA DE BANANA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

10 bananas da terra

500 g de carne seca, charque ou de sol

500 g de queijo mussarela

1 pote de cream cheese

1 pote de requeijão cremoso

1/2 pote de maionese

1 caixa de creme de leite

1 noz moscada

manteiga para fritar

## MODO DE PREPARO

Ferva a carne seca para tirar o excesso sal (dessalgar)

Desfie a carne e misture com o requeijão cremoso, reserve

Em um refratário médio coloque primeiro a banana frita, depois a carne seca, o cream cheese, o queijo mussarela (desfiado ou em pedaços), nessa ordem

Em uma vasilha misture o creme de leite com a noz moscada ralada (a gosto)

Adicione a maionese e misture novamente

Por fim, cubra toda a lasanha com o recheio

Finalize com queijo mussarela

Leve ao fogo a 180

Deixe tempo suficiente para derreter o queijo (esse tempo pode variar a depender do forno)

O prato serve 5 pessoas

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8040-lasanha-de-banana-com-carne-seca.html>