

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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