



RECEITAS DA FIA

Lasanha de Miojo

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-de-miojo

Já experimentou fazer essa Lasanha de Miojo, fica deliciosa e super fácil de fazer. Vamos a receita!

Lasanha de Miojo de unknown

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 8 pacotinhos de miojo (Cru)
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 cebola ralada
- cheiro verde a gosto
- 200g de [presunto](#)
- 200g de [mussarela](#)
- Queijo ralado a gosto

Modo de Preparo

1. Faça um caldo com os temperos que vem junto com o miojo. Reserve.
2. Em uma vasilha misture o molho de tomate, a cebola ralada, cheiro verde e o creme de leite. Reserve!
3. Em uma travessa, coloque uma camada de molho, camada de miojo (cru), presunto, mussarela.
4. Repetir a camada.
5. Por cima coloque o caldo de temperos.
6. Por último o molho de tomate e finalize com queijo ralado.
7. Leve ao forno para assar.
8. Retire do forno e sirva.
9. Bom apetite.

www.receitasdafia.com