

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9134-lasanha-de-banana-com-carne-seca.html>