LASANHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO, PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 filé de peito de frango

1 pote de requeijão tipo cheddar

1 tomate

1 cebola

1 pimentão

5 dentes de alho

500 g de queijo mussarela

500 g de presunto

4 molhos de tomate

1 maço de manjericão

1 maço de coentro e cebolinha

azeite extra virgem

orégano e manjericão seco a gosto

queijo ralado a gosto

1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pequenos pedaços.

Bata no liquidificador o tomate, a cebola, o pimentão, o alho, a cebolinha e o coentro.

Coloque um pouco de azeite de oliva (a gosto).

Adicione o tempero batido no frango e coloque para cozinhar na panela de pressão.

Deixe durante 20 minutos.

Escoe o caldo do frango.

Mexa a panela com o frango dentro, de modo que o frango possa se desmanchar dentro da mesma.

Corte um pouco de manjericão e jogue na panela para refogar com o tablete de caldo, um pouco de azeite, o orégano e o manjericão seco.

Depois adicione o molho de tomate e deixe ferver.

Agora é só montar a sua lasanha.

Primeiro coloque o molho em um refratário.

Por cima uma camada de massa.

Depois o presunto, o frango e o requeijão.

Repita essa montagem até estar finalizado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14024-lasanha-de-frango-com-requeijao-presunto-e-queijo.html