

LASANHA DE BATATA AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

1 kg de batatas descascadas e cortadas em rodelas finas
500 g de peito de frango desfiado
4 tomates medios cortados em rodelas finas
1 pimenta doce cortadas em rodelas finas
1 cebola cortadas em rodelas finas
200 g de queijo em fatias de sua preferência (eu usei o queijo prato)
1 pacote de queijo ralado tipo parmesão
1 sachê de molho de tomate
1 creme de leite
2 colheres (chá) de ervas finas
sal a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira média unte com azeite e vá acrescentando camadas de batatas, tomates, pimenta doce e cebola.

Quando acabar a primeira camada, coloque todo frango desfiado e acrescente uma camada de queijo fatiado e queijo ralado.

Continue as camadas conforme etapa 1 mas encerre com batatas.

Em uma tigela média, misture o molho de tomate, o creme de leite, as ervas finas, uma pitada de sal e coloque por cima das batatas uniformemente.

Salpique de queijo ralado e leve ao forno preaquecido em temperatura média (180°), por cerca de 25 minutos com papel-alumínio.

Após 25 minutos, retire o papel alumínio e coloque o restante do queijo fatiado.

Volte ao fogo por mais 10 minutos.

Está pronto, sirva sozinho ou com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15666-lasanha-de-batata-ao-molho-rose.html>