

LASANHA DE FRANGO DA ÉRY

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

200 g de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1/5 de presunto (200 g)

1/5 de mussarela (200 g)

temperos a gosto

queijo ralado para polvilhar

400 g de massa pré-cozida para lasanha

1 lata de milho e ervilha

papel-alumínio para cobrir

MODO DE PREPARO

Tempere o frango e cozinhe do seu jeitinho.

Depois desfie o peito de frango e reserve o molho que sobrou.

Coloque o molho para ferver e acrescente o molho de tomate, o creme de leite, o milho e a ervilha, deixe ferver por 3 minutos e retire.

Em uma travessa, coloque uma camada de molho e uma de massa depois uma de frango.

Coloque outra camada de massa uma de mussarela e presunto e faça isso até preencher.

Para finalizar, coloque algumas fatias de mussarela, um pouco de milho e ervilha, polvilhe o queijo ralado e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno (180° C), e deixe por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15804-lasanha-de-frango-da-ery.html>