

LASANHA DE FRANGO AO MOLHO VERMELHO SUPER DELICIOSA E SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para lasanha pronta
- 1 peito de frango
- 1/2 molho pronto
- 1 tempero em pó de frango
- 1 cebola
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 colher (chá) de margarina
- 600 g de queijo
- 500 g de presunto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o frango, tempero a gosto.

Depois de temperado desfie e reserve.

Para o molho é simples: rale a cebola e deixe dourar na margarina. Depois que fizer isso, acrescente o molho pronto e o tempero em pó de frango. Se for acrescentar o milho, essa é a hora de despejar.

Mexa até derreter o tempero em pó. Se achar que não está muito bom de sal, coloque uma pitadinha de sal ou metade de um tempero em pó de frango e reserve.

Em uma forma de sua preferência faça a montagem: molho, massa, presunto e queijo, molho, massa e frango e assim por diante, até terminar só no queijo por cima pra assar.

Espalhe o queijo ralado por cima.

Agora é só pra assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16674-lasanha-de-frango-ao-molho-vermelho-super-deliciosa-e-simples.html>