

LASANHA DE FRANGO COM MACARRÃO PARAFUSO

INGREDIENTES

500 g macarrão parafuso
1 kg peito de frango desossado
1 sachê de molho de tomate refogado
1 cebola média
5 dentes de alho
1 colher de azeite
1 colher de óleo
sal a gosto
1 lata de milho
orégano a gosto
1 limão
300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal.

Tempere o frango com limão, cebola, alho, sal e orégano.

Cozinhe o frango na panela de pressão e depois de dourá-lo, coloque na pressão por aproximadamente 10 minutos.

Depois de cozido, desfie na própria panela com o auxílio da colher de pau.

Adicione o molho e o milho.

Refogue o macarrão em alho e óleo.

Coloque metade do macarrão em um refratário, adicione o molho, metade da mussarela e depois repita, colocando a outra metade do macarrão e o restante da mussarela.

Leve ao forno na temperatura de 180° C, por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18150-lasanha-de-frango-com-macarrao-parafuso.html>