

LASANHA CREME DE BATATA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado (temperado com azeite, alho e sal a gosto)
- 2 caixa de creme de leite
- 3 batatas inglesas cozidas e descascadas, em pedaços
- 1/2 pacote de macarrão para lasanha, cozido e escorrido
- 5 sachês de tempero em pó para legumes
- Orégano a gosto
- Azeite de oliva
- Molho de tomate pronto
- 1 xícara (chá) de milho verde
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola roxa ralada
- 1 tomate maduro ralado
- 500 g de presunto
- 500 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Em uma panela, refogue no azeite o alho, a cebola e o tomate até dourar.

Em seguida, acrescente o molho de tomate, o orégano e os 2 envelopes de tempero em pó, e deixe cozinhar bem, após isso desligue e reserve.

CREME DE BATATA:

Creme de batata: No liquidificador, junte a batata, o creme de leite e o restante do tempero em pó, e bata até virar um creme, e em seguida, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande, forre o fundo com um pouco de molho de tomate, seguido por uma camada de macarrão, uma camada de presunto, molho de tomate, metade do frango, metade do milho verde, novamente uma camada de macarrão, metade do creme de batata, uma camada de macarrão, uma camada de queijo, o restante do milho verde, o restante do molho de tomate, seguido por uma camada de presunto, o restante do creme de batata, uma camada de macarrão, e finalizando com uma camada de queijo e orégano por cima.

Leve ao forno e deixe o tempo suficiente para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18584-lasanha-creme-de-batata.html>