

LASANHA 7 QUEIJOS

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para lasanha
- 2 latas/caixas de milho
- 2 latas/caixas de ervilha
- 3 latas/caixas de seleta de legumes
- 600 g de peito de frango
- 2 e 1/2 latas/caixas de creme de leite
- 1 pote de azeitonas
- 2 potes de requeijão tradicional
- 1 pote de requeijão sabor cheddar
- 4 potes/caixas/latas de extrato de tomate tradicional (sem tempero)
- 1 maço de coentro
- 2 cebolas médias
- 2 tomates
- 6 dentes de alho
- pimenta, sal e cominho (a gosto)
- 1/2 pimentão
- 150 g de margarina
- 300 g de queijo mussarela
- 200 g de queijo parmesão
- 250 g de queijo provolone
- 200 g de queijo tipo reino
- 250 g de queijo itálico
- 300 g de queijo prato
- 200 g de queijo cheddar
- 300 g de presunto
- 250 g de peito de peru
- 200 g de fiambre

MODO DE PREPARO

Prepare o frango usando o pimentão, uma das cebolas, a tomate, a pimenta, o sal, o cominho e parte do coentro pelo menos 3 horas antes do preparo da lasanha.

Após o frango estar pronto, desfie-o utilizando um processador, liquidificador ou com as próprias mãos.

No processador/liquidificador, coloque os requeijões e o creme de leite e bata por 2 minutos.

Acrescente a seleta de legumes e bata mais.

Em seguida, adicione o frango e seu caldo ao poucos.

Em uma panela, adicione os extratos de tomate, o restante do coentro, a margarina, a cebola e o restante do alho.

Espere 8 minutos após ferver e retire do fogo.

No processador, bata 50 g de cada queijo e reserve.

Para a montagem, use uma forma de vidro.

Comece com uma camada de molho de tomate, uma de massa, uma com parte dos frios, uma com o molho "branco", e por último com milho e ervilha.

A partir da segunda camada repita esse processo: massa, molho de tomate, frios, molho "branco", milho e ervilha.

Ao chegar a última camada, polvilhe os queijos triturados e as azeitonas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18929-lasanha-7-queijos.html>