

# CREPE DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 frasco de molho marinara

1 colher de tempero italiano

1 colher de pimentão vermelho moído

3 xícaras de frango desfiado cozido

1 xícara de queijo parmesão ralado

2 ovos batidos

2 unidades de massa de lasanha cozidas e escorridas

## MODO DE PREPARO

Misture 3/4 do molho marinara, o tempero italiano e o pimentão vermelho moído.

Acrescente o frango desfiado, o parmesão ralado e os ovos.

Misture bem.

Coloque a mistura na massa de lasanha e enrole como rocambole.

Coloque os crepes em um tabuleiro e passe outra camada de molho marinara e o restante do queijo parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19702-crepe-de-frango.html>