

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>