

LASANHA GORDELÍCIA

INGREDIENTES

1/2 pacote de massa para lasanha já cozido
300 g de mussarela ou mais se quiser bem recheada
300 g de presunto ou lanche de sua preferência
200 g de molho de tomate de sua preferência
200 g de creme de leite
1 lata de milho verde
500 g de batata cozidas e amassadas
3 colheres de manteiga ou margarina
leite para dar o ponto do purê
1 peito de frango grande ou dois pequenos, já cozidos e desfiados
requeijão, catupiry ou cheddar (opcional)
queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte as batatas já cozidas e amassadas, a manteiga uma pitada de sal e o leite até dar o ponto de purê.

Em outra panela, coloque o molho de tomate de sua preferência, e acrescente o creme de leite, mexa até esquentar.

Em uma travessa, acrescente uma camada de molho, intercale com o macarrão, frango, milho, purê, presunto, mussarela e o catupiry ou o outro item de sua escolha.

Intercale as camadas até que a última seja de mussarela.

Polvilhe queijo ralado em cima e leve ao forno preaquecido, por cerca de 180° C, até que o queijo fique gratinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20310-lasanha-gordelicia.html>