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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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