

LASANHA DE PÃO FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma (pode ser com casca)

300 g de queijo mussarela

300 gramas de presunto

1 colher de sopa de margarina

3 xícaras de leite

noz-moscada

1 copo de requeijão

3 pedaços de peito de frango (aqueles que vem em saco congelado)

caldo de galinha

1/2 tomate picado

1/2 cebola picada

batata palha

queijo ralado

2 colheres (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Doure a cebola na manteiga e acrescente o leite.

Dissolva a maisena em um pouco de água e acrescente ao molho.

Mexa até encorpar e reserve.

Acrescente uma pitada de sal e rale um pouco da noz-moscada.

FRANGO:

Frango:Coloque na panela de pressão o frango, o caldo de galinha e 3 xícaras de água, deixe 15 minutos na pressão.

Depois dos 15 minutos, abra a panela, o caldo tem que estar todo seco, deixe a pressão sair toda e esfriar um pouco l, feche a panela e sacuda forte, abra e terá o frango todo desfiado

Em seguida acrescente o tomate picado e deixe cozinhar um pouco. Depois reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário de vidro, acrescente o molho branco.

Amasse o pão um pouco com o rolo.

Coloque uma camada de pão, passe requeijão na camada de pão.

Coloque o queijo e presunto, em cima acrescente o frango.

Repita a montagem até encher o refratário sendo que a última camada tem que ser de pão.

Acrescente o molho e o queijo ralado, por último a bata palha.

Coloque no forno preaquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20444-lasanha-de-pao-facil-e-gostosa.html>