

# 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 I, feche a panela e sacuda forte, abra e terá o frango todo desfiado

Em seguida acrescenta 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>