

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, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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