

MASSANHA

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado
1 cebola média
2 colheres de salsa picada
1 dente de alho
2 colheres de extrato de tomate ou 1 tomate picado
2 colheres de azeite
1 pitada de orégano
sal a gosto
1 pacote de massa espaguete, semelhante ao miojo
400 g de batata palha
5 colheres de requeijão
1 caixa de creme de leite
5 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo médio o azeite, a cebola picada e o alho.

Deixe dourar por 2 minutos, logo após acrescente o frango desfiado.

Deixe a carne de frango dourar um pouco, mexendo sempre para não queimar, logo após acrescente um pouco de água, não muito, mas o suficiente para fazer um pequeno molho.

Acrescente a salsa picada, o molho de tomate ou um tomate picado, o sal a gosto e o orégano.

Acrescente mais água e coloque uma tampa na panela, mexendo sempre e observando se a água não seca. No fim, o tempo de preparo da carne será de uns 40 minutos.

Faça um molho com esta carne.

Em outra panela, coloque a massa espaguete para cozinhar, quando estiver pronta (o tempo de cozimento da massa varia de acordo com cada marca, mas a que eu uso é de uns 5 minutos), escorra a água da massa e coloque em um refratário de vidro ou até mesmo em uma forma de metal.

Logo após, coloque em uma tigela o creme de leite, a maionese e o requeijão e mexa tudo até estar homogêneo.

Faça a montagem como se fosse uma lasanha, sem misturar muito uma camada da outra.

Coloque primeiro a massa, depois o molho de carne de frango, depois a mistura com o creme de leite, maionese e o requeijão.

Por último coloque muita batata palha, pode ser 400 g ou então a quantidade de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22760-massanha.html>