

LASANHA DE FRANGO COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

300 g de frango cozido e desfiado
1 cebola média picada
2 dentes de alho espremidos
2 colheres (sopa) de óleo
1 caldo de galinha
1 xícara (chá) de água (250 ml)
pimenta-do-reino, páprica doce e curry a gosto (usei uma pitada de cada)
2 colheres (sopa) de farinha de trigo, dissolvidas em 1 xícara (chá) de leite
cheiro-verde a gosto
150 g de presunto
200 g de mussarela
massa de lasanha integral pré-cozida
folhas de um maço de espinafre lavadas

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira de vidro retangular pequena 25 x 15 cm, disponha um pouco do creme de frango, uma camada de massa, presunto, queijo e folhas de espinafre.

Repita as camadas e finalize com uma camada de creme e queijo por cima.

Leve ao forno preaquecido por 1 hora ou até que o queijo por cima esteja dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23177-lasanha-de-frango-com-espinafre.html>