

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.

Reita 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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