

LASANHA DE FRANGO MOLHO STROGONOFF

INGREDIENTES

1 peito de frango grande

200 g de mussarela

200 g de presunto

150 g de queijo ralado

1/4 xícara de ketchup

1/4 xícara de mostarda

400 g de creme de leite

200 g massa para lasanha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com sal a gosto em uma panela de pressão.

Depois de cozido, retire, desfie e reserve.

Em uma panela em fogo médio, coloque o creme de leite, mexa um pouco e adicione o ketchup, mostarda e um pouco de sal.

Quando começar a ferver, apague o fogo.

Coloque em uma forma o molho para não grudar no fundo.

Em seguida coloque a massa para lasanha, mais molho e o frango, o presunto e a mussarela.

Repita adicionando o molho, frango, massa, presunto, mussarela e, por fim, o queijo ralado.

Leve ao forno entre 15 e 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23906-lasanha-de-frango-molho-strogonoff.html>