

LASANHA DE TRIGUILHO COM RECHEIO DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 xícara de trigoilho
- 1 litro de água fervendo
- coentro
- 10 azeitonas sem caroço
- 1/2 cebola pequena ralada
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates maduros picados
- 3 dentes de alho picados
- 1/2 peito de frango desfiado
- 1 caldo de galinha
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de leite
- 300g de queijo mussarela em fatias
- 50g de queijo coalho ralado orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Hidrate o trigoilho com a água fervendo por 10 minutos e reserve.

Passar no processador o coentro, a cebola ralada e as azeitonas.

Retire toda a água do trigoilho e junte os temperos que passou no processador.

Acerte o sal e reserve.

Cozinhe na panela de pressão o frango desfiado com a cebola picada, alho, tomate, caldo de galinha e as 5 colheres de sopa de água.

Deixe cozinhar até secar metade da água e acrescente o creme de leite.

Para montar a lasanha, unte uma forma com azeite e faça uma camada de trigoilho.

Por cima, acrescente o molho com frango, depois a metade da mussarela e o orégano e repita as camadas.

Por último, adicione o queijo coalho ralado e o orégano.

Deixe assar até dourar o queijo coalho e sirva com arroz branco e salada.

Se desejar, pode substituir o queijo coalho pelo queijo da sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24572-lasanha-de-trigoilho-com-recheio-de-frango-cremoso.html>