

LASANHA DE TRIGUILHO COM RECHEIO DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

1 xícara de triguilho
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
300 g de queijo mussarela em fatias
50 g de queijo coalho ralado orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

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

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

Retire toda a água do triguilho 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 triguilho.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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