

LASANHA DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

1/2 pacote de pão de forma
leite para umedecer
400 g de queijo mussarela
400 g de presunto
1/2 kg de frango desfiado, temperado a gosto
1 pote de requeijão
azeite para untar

MODO DE PREPARO

Primeiramente tempere o frango já desfiado, de preferência com azeite, cheiro-verde e cebola ou como desejar. (o importante é que ele esteja saboroso e não fique muito seco) e reserve.

Corte as bordas do pão de forma.

Em um refratário untado com azeite, distribua os pães para que fiquem encaixados certinho.

Derrame sobre os pães um pouco de leite batido, até que fiquem molhadinhos e macios (é importante não exagerar, para que o pão não fique esfarelando).

Coloque sobre os pães uma camada de presunto e de queijo (distribua uma camada generosa de queijo sobre o presunto).

Com uma colher, passe uma camada de requeijão sobre o queijo.

A próxima camada é de frango, distribua sobre o queijo todo o frango desfiado.

Faça novamente uma camada de queijo, pão umedecido, requeijão, presunto e complete com todo queijo mussarela que sobrar.

Preaqueça o forno no mínimo, por 10 minutos.

Leve ao forno por 30 minutos, até que doure e o queijo derreta totalmente.

Sirva quente e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24775-lasanha-de-pao-de-forma.html>