

LASANHA DE PANELA RÁPIDA E LEVE

INGREDIENTES

200 g de frango desfiado (ou outro recheio de preferência)

2 xícaras de molho de tomate

1/2 cebola bem picadinha

2 dentes de alho picados

sal e ervas a gosto

4 massas de pastel médias

150 g de queijo mussarela ralado

1/2 xícara de cebolinha verde picada

queijo parmesão ralado a gosto para polvilhar

1 colher (sopa) de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em uma frigideira funda antiaderente e refogue a cebola e o alho até dourar.

Junte o frango ou outro recheio de sua preferência, temperando a gosto.

Adicione 1 e 1/2 xícara do molho de tomate.

Deixe cozinhar por 5 minutos em fogo médio, mexendo para não grudar no fundo e desligue o fogo.

Em uma panela pequena, ferva 1 xícara de água e cozinhe as massas de pastel, uma por vez.

Quando a massa subir, já está pronta (aproximadamente 1 minuto).

Retire cada massa com uma escumadeira e transfira diretamente para a panela da lasanha, cobrindo o recheio já pronto.

Cubra a lasanha com o restante do molho de tomate, a cebolinha verde, o queijo mussarela e o parmesão.

Acenda o fogo baixo e tampe a panela.

Quando o queijo derreter, está pronto (aproximadamente 5 minutos).

Espere esfriar, sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25080-lasanha-de-panela-rapida-e-leve.html>