

# LASANHA DA CIDA

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
1 pacote de macarrão para lasanha vitarela  
10 fatias de queijo mussarela  
6 fatias de presunto (opcional)  
1 tomate  
1 cebola  
1 pimentão pequeno  
coentro a gosto  
1 lata de milho verde  
1 caldo knorr  
1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque o macarrão na água quente com um pouco de sal e um fio de óleo.  
Mergulhe um macarrão por vez para que não grudem.  
Depois de 15 minutos em fogo médio retire a água quente e acrescente água fria.  
Deixe reservado.

### FRANGO:

Frango: Em uma panela de pressão coloque os temperos picados, metade das verduras, uma colher de óleo e o caldo knorr.  
Deixe derreter o caldo e acrescente os pedaços de frango lavados.  
Acrescente água até cobrir o frango e leve à pressão por aproximadamente 15 minutos.  
Se estiver mole desfie o peito e descarte o caldo.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela coloque uma colher de óleo ou azeite.  
Coloque o restante das verduras (tomate, cebola, pimentão, coentro) mexendo sempre.  
Acrescente o frango desfiado e continue mexendo.  
Adicione o milho verde sem a água e coloque o creme de leite.

Prove e, se necessário, coloque uma pitada de sal, misture tudo e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Escorra o macarrão que estava na água fria e passe um pouco de margarina na travessa de vidro.

Monte as camadas seguindo sempre a ordem: macarrão, queijo e molho.

Sobre a última camada coloque a mussarela até cobrir tudo.

Se desejar polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25299-lasanha-da-cida.html>