

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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