

# LASANHA DE FRANGO COM CREME DE MILHO

## INGREDIENTES

1 pacote de massa lisa para lasanha  
1 cebola grande  
4 dentes de alho  
500 g de frango desfiado  
1 lata de creme de leite  
1 copo de 200 ml de requeijão  
300 g de queijo muçarela  
1/2 pacote de sazón para massas  
Pimenta a gosto  
batata palha para enfeitar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Eu usei a massa que vai direto ao forno, então é só untar a forma e preenche-lá com a massa.

### RECHEIO:

Recheio:Doure 3 dentes de alho e em seguida acrescente o frango até refogá-lo, reserve-o na panela.

### CREME DE MILHO:

Creme de milho:Em um liquidificador, bata o creme de leite, requeijão, 200 g da muçarela e o alho que sobrou, até ficar em uma consistência homogênea.

Misture o creme de milho com o frango na panela, em fogo baixo, e acrescente o sazón, misturando sempre, até o frango pegar todo o creme.

Coloque o recheio por cima da massa de lasanha intercalando recheio e massa, ao final coloque o restante da muçarela e a batata palha.

Leve para assar, por aproximadamente 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26163-lasanha-de-frango-com-creme-de-milho.html>