

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>