

LASANHA DE FRANGO DA LUH

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

2 caixas de creme de leite

1 sachê de molho de tomate sabor pizza

1 lata de milho e ervilha

1 pacote de macarrão de lasanha cozido

1 colher (sopa) de manteiga

mussarela a gosto

presunto a gosto

MODO DE PREPARO

Para o molho, coloque em uma panela os caixas de creme de leite e o sachê de molho, e a colher de manteiga.

Leve ao fogo até ferver e desligue.

Em um refratário de sua preferência, forre o fundo com um pouco do molho, e coloque a primeira camada de macarrão.

Depois coloque o frango desfiado com o milho verde e a ervilha, depois presunto queijo e bastante molho para que fique molhadinha.

Outra camada de macarrão, frango, milho e ervilha, presunto, queijo e molho.

Por último, mais uma camada de macarrão, o resto que sobrar do frango, molho e uma cama de queijo mussarela por cima.

Leve ao forno ou micro-ondas até o queijo derreter.

Sirva quente e saboreie muito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26521-lasanha-de-frango-da-luh.html>