

LASANHA COM MASSA DE PASTEL AO MOLHO DE ERVAS

INGREDIENTES

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: peito de frango desfiado cozido

caldo de galinha

bacon

sal a gosto

1/2 cebola cortada em cubinhos

alho a gosto

bacon em cubinho

MOLHO:

Molho: 600 ml de leite

3 colheres (sopa) de cream cheese

1 colher (sopa) cebolinha

1 colher (sopa) salsinha

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

MONTAGEM:

Montagem: massa de pastel de feira

queijo muçarela

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Coloque o frango em uma panela de pressão para cozimento com caldo de galinha.

Após o cozimento, temperar com alho, cebola, e bacon em uma panela.

Desfie e reserve.

MOLHO:

Molho: Faça a mistura com leite, cream cheese, cebolinha, salsa, creme de leite, leve ao fogo até ficar homogêneo

e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma refratária, unte com azeite e leite a primeira camada.

Depois desta etapa, intercale a massa de pastel, o molho, o frango e o queijo muçarela.

Essa montagem vai depender do seu refratário.

Repita o procedimento até chegar na última camada que será a massa, o molho e queijo parmesão para gratinar.

Leve ao forno por 20 a 30 minutos, ou até perceber que a massa pastel está cozida.

Leve em conta que a parte de cima fica crocante e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26533-lasanha-com-massa-de-pastel-ao-molho-de-ervas.html>