

LASANHA DE FRANGO DA VALÉRIA

INGREDIENTES

2 peitos de frangos cortados em cubinhos
3 dentes de alhos médios picadinhos
1 cebola média picada
1 pimentão médio picado
2 colheres (sopa) de corante para o frango
2 tabletes de caldo de galinha
1 pacote de massa pronta para lasanha
500 g de mussarela
500 g de presunto
azeitonas a gosto
2 colheres de azeite de oliva
1/2 litro de água
1 lata de milho verde
1 lata de ervilhas
1 caixinha de creme de leite
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Cozinhe o peito de frango em uma panela de pressão com a água, a cebola, alho, o corante, o caldo de galinha, pimentão.

Deixe ao fogo médio até que os cubinhos do frango estejam bem cozidos, de 30 a 40 minutos.

Retire do fogo após o cozimento, desfie, e reserve.

Coloque o caldo onde foi feito o frango em uma panela em fogo médio.

Acrescente o frango desfiado, o milho verde e a ervilha.

Acrescente uma lata de creme de leite e desligue.

O molho da lasanha está pronto.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de molho, uma camada de macarrão, uma camada de presunto, uma camada de mussarela.

Repita este procedimento até chegar o topo da forma.

Quando chegar ao topo, capriche na mussarela, decore com azeitonas e orégano.

Coloque fios de azeite em cima e leve o forno por cerca de 30 minutos ou até que o macarrão fique cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26935-lasanha-de-frango-da-valeria.html>