

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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