

PASTELÃO DE FORNO FRANGO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 bandeja de cortes de frango

1 cebola

alho

1 tomate

1 sachê de molho de tomate

sal a gosto

MASSA:

Massa: massa de lasanha redonda

5 fatias de queijo

1 pote de requeijão

1 ovo

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, deixe cozinhando o frango e quando estiver pronto desfie o frango (a mão ou no liquidificador) e reserve.

Corte a cebola, o alho e o tomate.

Em uma panela, frite a cebola, alho, tomate e coloque o frango que foi desfiado.

Acrescente o molho de tomate e os temperos que você desejar.

MASSA:

Massa: Utilize uma forma de pizza, unte com manteiga ou óleo.

Coloque a massa redonda, o molho, queijo por cima e, por último, o requeijão (para facilitar, você pode aquecer o requeijão por 30 segundos no microondas, fica mais fácil de espalhar).

Feche com a outra massa que vem no pacote.

Use somente a gema do ovo, para passar em cima da massa, com isso ela ficará crocante e dourada.

Deixe no forno até ficar dourada, mais ou menos por 20 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27118-pastelao-de-forno-frango.html>