

LASANHA DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

500 g de macarrão de lasanha
500 g de peito de frango desfiado
500 g de presunto
500 g de mussarela
2 caixinha de creme de leite
2 colheres de manteiga
1 cebola picada
1 tomate picado
molho de tomate
1 dente de alho
2 caldo de galinha
sal a gosto
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

ESTROGONOFE:

Estrogonofe: Coloque o alho e a cebola, em uma panela e doure com manteiga.
Acrescente o frango e o caldo de galinha, mexa sempre até o frango ficar dourado.
Acrescente o tomate e um pouco do molho de tomate e refogue.
Por último, acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque 4 colheres de molho de tomate e espalhe bem.
Faça a base com massa de lasanha cubra com 1 camada de frango, 1 camada de presunto, 1 camada de queijo, coloque o molho e repita esse processo, até acabar.
Para finalizar, cubra a lasanha com muito queijo e espalhe a bata palha por cima.
Asse por, aproximadamente, 20 minutos em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28973-lasanha-de-estrogonofe.html>