LASANHA DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

500 g de macarrão de lasanha500 g de peito de frango desfiado500 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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