

# 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 batata 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>