

LASANHA AO MOLHO DE FRICASSÊ

INGREDIENTES

400 g requeijão cremoso
400 g creme de leite
200 g de milho verde
4 cubo de caldo de galinha
1 kg de peito de frango cozido e desfiado
2 colheres de trigo
4 tomates picados sem semente
500 g de macarrão para lasanha
800 g de musarela
800 g presunto
pomarola
sal a gosto
batata palha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho com um pouco de água e coe, recolha o somente o caldo sem farelos do milho.

Bata o caldo do milho, 400 g requeijão, 400 g creme de leite e 4 cubos de caldo de carne.

Enquanto isso limpe os tomates e pique bem pequenos, cozinhe sem semente.

Em uma panela coloque o molho do liquidificador, frango desfiado, tomate cozido, 2 colheres de sopa de trigo, pomarola a gosto, sal a gosto e mexa bem até ferver e engrossar o caldo.

Cozinhe o macarrão.

Em um pirex faça uma camada de molho, macarrão, presunto, mussarela e molho.

Faça várias camadas e no topo coloque presunto e bastante mussarela.

Salpique batata palha e leve ao forno até o queijo derreter e começar a borbulhar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31967-lasanha-ao-molho-de-fricasse.html>