

LASANHA TRÊS CARNES

INGREDIENTES

350 g de peito de frango;

350 g de carne moída;

350 g de carne seca;

500 gr de queijo mussarela fatiado;

500 g de presunto fatiado;

1 pacote de massa de lasanha direto ao forno;

3 tabletes de caldo de galinha;

300 ml de creme de leite;

1 pacote de molho pronto sabor orégano;

3 copos de leite;

3 colheres de sopa de farinha de trigo;

4 colheres de sopa de margarina;

1 cebola média;

1 ½ colheres de sopa de óleo.

MODO DE PREPARO

PARA O PEITO DE FRANGO:

Para o peito de frango: Cozinhe o peito de frango como desejar;

Para desfiar o peito de frango de forma rápida e não queimar as pontas dos dedos utilize uma batedeira, velocidade máxima. Não se esqueça de tirar os ossos e cartilagens;

Após desfiar o peito de frango corte a cebola em pequenos pedaços e refogue em 1 colher de sopa de margarina.

Acrescente 1 tablete de caldo de galinha desmanchado em 1 colher de sopa de água.

Acrescente o peito de frango desfiado e frite até dourar;

Reserve.

PARA A CARNE MOÍDA:

Para a carne moída: Tempere a carne moída a seu gosto e frite até que fique bem sequinha;

Acrescente o molho pronto e deixe refogar um pouco;

Se achar que ficou grosso, ou quer mais molho, acrescente um pouco de água e deixe apurar;

Reserve.

PARA A CARNE SECA:

Para a carne seca:Corte em cubos de mais o menos 2 cm de lado, e cozinhe até que crie uma espuma na água, apague o fogo e deixe a carne de molho na água por mais um minuto e lave em água corrente em seguida;

Para desfiar, coloque a carne seca no liquidificador e bata por 4 a 6 segundos, ou até desfiar totalmente. Uma dica é dividir a carne seca em duas partes para desfiar;

Se a carne seca ficar meio sem sal, tempere com um sachê de Sazón Sabor do Nordeste.

Frite a carne seca até ficar sequinha, utilize 1 ½ colheres de sopa de óleo;

Reserve.

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco:Misture com as pontas dos dedos 3 colheres de sopa de margarina e a farinha de trigo até formar uma massa homogênea, acrescente os dois tabletes de caldo de galinha restantes e o leite;

Leve ao fogo médio até engrossar;

Adicione o creme de leite, misture e apague o fogo.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:A montagem deve ser feita na seguinte ordem:

Forre o fundo de um refratário com o molho branco;

Massa de lasanha;

Carne 1;

Presunto;

Queijo mussarela;

Molho branco;

Massa de lasanha;

Carne #2;

Presunto;

Queijo mussarela;

Molho branco;

Massa de lasanha;

Carne #3;

Presunto;

Queijo mussarela;

Asse em forno médio, preaquecido conforme indicar a embalagem da massa de lasanha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32685-lasanha-tres-carnes.html>