

# LASANHA DE MASSA CASEIRA DA BYA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 ovo  
2 colheres de manteiga  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 envelope de fermento biológico  
1 colher de açúcar  
1 pitada de sal  
água morna para dar ponto de massa de pão

### RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango desfiado  
1 tomate  
1 cebola  
1 lata de milho  
1 lata de creme de leite  
3 dentes de alho  
cebolinha verde  
salsinha  
sal  
queijo (opcional)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Coloque a farinha, o ovo, a manteiga, fermento, o açúcar e o sal,todos juntos em uma vasilha.  
Misture e, em seguida, vá colocando a água morna e sovando até ficar uma massa lisa e homogênea.  
Deixe descansar por 30 minutos, depois estique 4 fatias de massa com o rolo de macarrão, do tamanho desejado.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela refogue a cebola e o alho.  
Em seguida coloque o tomate e o frango, refogue bem.

Coloque o creme de leite, o milho, a salsa, a cebolinha e o sal, deixe cozinhar por 5 minutos.

Em seguida monte em camadas, sempre molho, queijo e depois massa. Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33249-lasanha-de-massa-caseira-da-bya.html>