

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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