

# LASANHA DE FRANGO SEM MASSA

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango desossado e desfiado  
1 cebola picada  
1 dente de alho  
1 tomate  
1/2 pimentão pequeno amarelo  
1/2 pimentão pequeno vermelho  
sal a gosto ou um caldo de galinha  
um fio de azeite para refogar  
tempero verde a gosto  
1 lata de milho escorrido  
1 lata de creme de leite sem soro  
200 g de requeijão  
400 g de queijo muzzarella  
batata palha

## MODO DE PREPARO

Refogue o frango desfiado com o fio de azeite, a cebola, o alho, o tomate, os pimentões, sal ou o caldo de galinha e o tempero verde.

Não pode ficar aguado, refogue até secar um pouco o molho e depois de pronto reserve.

Bata no liquidificador o milho escorrido, o creme de leite sem soro e o requeijão até ficar um creme, reserve.

Em um refratário faça camadas, primeiro com o creme, outra camada de refogado e uma de queijo e assim sucessivamente. Por último coloque a batata palha e leve para gratinar.

Depois de pronto é só servir acompanhado de arroz e uma boa salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34857-lasanha-de-frango-sem-massa.html>