

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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