

LASANHA DE PÃO DE FORMA DO EDI

INGREDIENTES

- 2 pacotes de pão de forma sem casca
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 lata de creme de leite
- 400 g de mussarela
- 400 g de presunto
- 1 peito de frango
- 2 caldos de frango
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, acrescente o peito de frango, os dois caldos de frango e um litro de água.

Cozinhe na pressão por meia hora, após esse tempo desfie o peito de frango e tempere a seu gosto, reserve o caldo do frango.

Para o creme branco, misture o requeijão cremoso com creme de leite e reserve.

Unte um refratário com manteiga e forre com as fatias de pão de forma, regue com o caldo do peito de frango.

Em seguida, pegue o creme branco e com o auxílio de uma espátula ou pão duro passe esse creme nas fatias do pão.

Após isso coloque o frango desfiado por cima, em seguida forre com a presunto e a mussarela. Repita esses passos mais duas vezes (pão, caldo, creme, frango, presunto e mussarela).

Termine com uma camada de batata palha.

Leve ao forno médio a 180°C até gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34964-lasanha-de-pao-de-forma-do-edi.html>