

LASANHA DE FRANGO COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

- 3 dentes de alho amassados
- 1/2 cebola picada
- 1 pacote de 1 kg de massa de pastel de sua preferência
- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado com um pouco de sal
- 500 ml de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 pacote de catupiry de sua preferência
- 1 pacote de queijo ralado
- Pimenta-do-reino
- 300 g de mussarela
- 300 g de presunto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de molho em uma forma grande.

Coloque uma camada de massa de pastel, presunto e mussarela ralado e o molho branco por cima.

Vá intercalando até que a última camada seja de molho.

Polvilhe queijo ralado e orégano se quiser, leve ao forno por 20 minutos.

Servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36805-lasanha-de-frango-com-massa-de-pastel.html>