LASANHA DE FRANGO CREMOSA

INGREDIENTES

2 peitos de frango, cozidos e desfiados

2 cebolas médias

1/2 maço de coentro

1 tomate

2 pacotinhos de sazón verde

2 latas de creme de leite

2 sachês de molho de tomate

1 pacote de massa para lasanha (pronta para ir ao forno)

1 pacote de queijo parmesão ralado 50 g

400 g de mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue 1 cebola em uma panela grande, despeje os peitos de frango e misture.

Corte o tomate e o coentro e misture com o frango.

Despeje os pacotinhos de sazón e sal a gosto.

Abaixe o fogo e despeje as duas latas de creme de leite no frango.

Deixe ferver por 2 minutos e reserve.

Refogue a outra cebola, despeje os sachês de molho de tomate, acrescente água e tempere ao seu gosto.

Tampe a panela e deixe apurar por 10 minutos.

Na montagem, em um refratário, coloque um pouco de molho de tomate, uma camada de massa, molho de tomate, um pouco de frango, uma camada de mussarela e assim até terminar os ingredientes.

A última camada deve ser de queijo mussarela e molho de tomate.

Polvilhe queijo parmesão.

Cubra com papel alumínio e leve para o forno preaquecido em temperatura média (180ºC).

Espere 20 minutos e pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37147-lasanha-de-frango-cremosa.html