

LASANHA ANDÉSA (LASANHA DE FRANGO COM CALABRESA)

INGREDIENTES

350 g de massa de lasanha

400 g de queijo mussarela

1 cebola grande

1 dente de alho grande

1/2 pimentão verde

1 lata de milho e ervilha

1 peito de frango desfiado

2 calabresas

150 g de requeijão

150 g de cheddar

1 lata de creme de leite

1 molho de tomate com azeitona

1 tablete de caldo de galinha

orégano

batata palha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um molho de frango (cozinhe e desfie o frango) com calabresa (cortada em pequenos cubos), usando a cebola (em tiras), o alho, o pimentão (em cubinhos), a ervilha, o milho, o orégano, o tablete de caldo de galinha, o molho de tomate e sal a gosto.

Coloque o requeijão e o cheddar em um pote e misture bem.

Em uma travessa média de vidro, coloque uma camada fina de creme de leite, outra de massa, outra de queijo, outra de molho (frango) e outra de molho (cheddar e requeijão), e por cima um camada fina de creme de leite.

Repita até encher a travessa. Por último deixe uma camada de massa com queijo picado por cima e uma camada fina de creme de leite.

Leve ao forno baixo (180°C a 200°C) por cerca de 25 minutos.

Retire do forno e coloque uma camada generosa de batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38280-lasanha-andesa-lasanha-de-frango-com-calabresa.html>