

LASANHA 5 SABORES

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão para lasanha
250 g de molho de tomate
200 g de creme de leite
1 peito de frango
1 calabresa
1/2 kg de queijo prato ou mozzarella fatiado
1/2 kg de presunto fatiado
20 unidades de empanadinho congelado de saquinho (big chicken)
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com uma pitada de sal e um fio de óleo para não grudar na panela.

Ponha a calabresa já sem o plástico e em rodela numa panela com água fervendo, (isso ficará com que ela fique molinha ao fritar), em seguida pique-a e frite-a.

O frango, corte em alguns pedaços e os coloque em uma panela. Encha esta mesma panela com água e coloque no fogo. Deixe ferver. Desfie-o no liquidificador (é mais rápido e prático), mas para isso corte-o em pedaços menores, e faça uma rápida pressão na forma pulsar para não ficar muito desfiada.

Descongele os empanadinhos congelados colocando-os em uma sacola e ponha em uma vasilha com água, descongelando os empanados, corte-os no meio, na posição horizontal.

Numa panela, coloque o molho de tomate, o creme de leite, o frango, a calabresa e o empanadinho. Deixe ferver e desligue o fogo.

Unte um pirex grande com margarina, a primeira camada é a da mistura, a segunda de macarrão, a terceira da mistura, a quarta do queijo, a quinta do presunto, e assim vai até acabarem os ingredientes. A última camada tem que ser de molho, e em cima do molho coloque o queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38465-lasanha-5-sabores.html>