

LASANHA DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 pacotes massa para lasanha (usei a massa pré-cozida)

1 kg peito de frango

300 g presunto

300 g mussarela

1 caixas creme de leite

1 pote grande de requeijão

1 lata de milho verde

1 cebola média

1 molho de tomate

1 pacote de queijo parmesão

2 cubos de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o peito de frango, cozinhe com alho, sal, 1 cubo de caldo de galinha e água até cobrir. Depois de cozido, retire do caldo, deixe esfriar, corte em cubos/desfie. Reserve o caldo para usar posteriormente. Em uma panela refogue a cebola picadinha com um pouco de azeite e 1/2 caldo de galinha, depois que a cebola estiver dourada junte o frango desfiado e acrescente o caldo do cozimento (se necessário faça o ajuste de tempero). Deixe ferver para que o caldo fique mais consistente, assim que estiver bom, desligue, coloque o milho verde e coloque 1/2 caixa de creme de leite e reserve. Este caldo deve ser o suficiente para cozinhar a massa, não pode ser um refogado com pouco caldo ou o macarrão não vai cozinhar. No fundo da assadeira, coloque o restante do creme de leite para evitar que a massa queime. Coloque uma camada de macarrão, seguindo uma boa camada do refogado de frango, mais uma de macarrão, uma de presunto, mussarela e requeijão. Pode ir alternando de acordo com sua preferência. Lembrando sempre do caldo necessário para que a massa fique cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38488-lasanha-de-frango-especial.html>