

LASANHA À MODA DA CASA

INGREDIENTES

- 1 kg de tomate maduro
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 cebola branca média e picada
- 4 caldo knorr
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 colher de sopa de molho inglês
- azeite
- salsa e coentro a gosto
- 400 g de queijo musarela
- 250 g de presunto
- 1 pacote de macarrão para lasanha cozido
- 1 kg de frango cozido e desfiado
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de palmito
- 1 lata de azeitona verde
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Doure a cebola no azeite e depois acrescente o pimentão, o coentro e a salsa.

Corte os tomates em quatro partes e jogue no tempero, deixe o tomate cozinhar. Depois de cozido bata esse molho no liquidificador. Leve ao fogo de novo e acrescente o molho inglês e dois caldo knorr, acerte o sal.

Depois do molho pronto acrescente uma caixa de creme de leite e reserve.

FRANGO:

Frango: Coloque o frango desfiado em uma panela e acrescente 2 caldo knorr dissolvido em um copo de água com a farinha de trigo.

Depois coloque o milho, a ervilha, o palmito e a azeitona, deixe ferver.

Depois de fervido acrescente o outro creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque um pouco de molho, o macarrão, mais um pouco de molho e o queijo, depois o macarrão molho e o frango depois outra camada de macarrão, o molho e o presunto. E assim por diante, a lasanha deve terminar com uma camada de queijo. Depois de pronta leve para assar até o queijo derreter e sirva quente.

Fica uma delícia, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38716-lasanha-a-moda-da-casa.html>