

LASANHA DE EMPANADO

INGREDIENTES

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 fio de óleo

1 cebola grande

2 tomates grandes

1 dente de alho

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 envelope de sazón (de sua preferência)

sal a gosto

7 empanados de frango

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 300 ml de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

1 envelope de sazón (de sua preferência)

sal a gosto

OPCIONAL:

Opcional: 100 g de presunto

100 g de queijo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo, frite a cebola até ela ficar transparente, acrescente o alho, e o tomate. Coloque o extrato de tomate, misture bem e coloque o sazón. Coloque em um refratário grande que possa ir ao micro-ondas. Por cima coloque os empanados, distribua e corte o último a fim de tapar todos os buracos. Reserve. Em uma panela faça um molho branco com o leite, o amido de milho, o sazón e acerte o sal. Coloque por cima dos empanados, e se preferir coloque o presunto e o queijo. Potência alta no micro-ondas 23 minutos. Sirva com arroz branco e salada. Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39240-lasanha-de-empanado.html>