

LASANHA DE FRANGO DA LAURA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango

1 cebola ralada

1 tomate picado

1 dente de alho

1 caldo de frango

1 pimentão

massa de tomate

sal a gosto

orégano a gosto

2 colheres de amido de milho

2 latas de molho pronto

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

400 g de queijo mussarela

queijo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango na panela de pressão com 800 ml de água, sal a gosto e massa de tomate por 10 minutos.

Deixe esfriar, desfie e reserve.

Refogue o frango desfiado com o óleo, a cebola, o alho, o sal, o tomate, o pimentão, o orégano, o caldo de frango e massa de tomate.

Deixe o frango ficar bem úmido, por último coloque o amido de milho, a ervilha e o milho verde, reserve. Esquente o molho pronto e coloque no fundo do refratário, coloque a massa de lasanha e o recheio, repita esse processo e termine colocando o queijo mussarela e por último o queijo ralado. Leve ao forno até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40354-lasanha-de-frango-da-laura.html>