

LASANHA DA EDIELZA

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa para lasanha (500 g)
- 2 latas de molho de tomate pronto
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de milho verde com ervilha
- 1 kg de frango desfiado
- 300 g de presunto de peru fatiado
- 700 g de mussarela fatias finas
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma vasilha, coloque a margarina com a mostarda, leve ao fogo.

Acrescente o molho de tomate e o creme de leite, reserve.

Cubra o fundo de um refratário com o molho, coloque a massa, cubra com um pouco do molho, depois o frango, milho e ervilha, presunto em tirinhas, mais molho e cubra com a mussarela.

Coloque novamente molho, massa e repita as camadas. Finalize com a mussarela coberta pelo molho

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos ou até derreter a mussarela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41206-lasanha-da-edielza.html>