

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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