LASANHA DE FRANGO COM MASSA DE PANQUECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:750 ml de leite

2 ovos

6 xícaras de chá de farinha de trigo

1 pacote de queijo ralado

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:2 colheres de sopa de óleo

1 cebola picada

1 dente de alho picadinho

sal

pimenta do reino

2 pacotes de molho de tomate (pronto)

RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango, temperado, cozido e desfiado.

500 g de mussarela

400 g de presunto

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater no liquidificador todos os ingredientes até formar uma massa lisa.

Aqueça uma frigideira antiaderente, unte com um pouco de óleo.

Frite a massa e reserve.

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Aqueça o óleo em uma panela, adicione a cebola, o alho, o sal a gosto e pimenta a gosto. Refogue, adicione o molho pronto, 5 minutos depois desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma refratária, coloque uma camada de molho de tomate, colocar a massa, molho de tomate, presunto, queijo , frango desfiado, assim por diante até completar a travessa.

Finalizar com o molho de tomate, queijo mussarela e parmesão.

Levar ao forno preaquecido a 180°C para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41393-lasanha-de-frango-com-massa-de-panqueca.html