

LASANHA DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 kg peito de frango desfiado
- 1 vidro de palmito
- 1 lata de seleta
- 1 lata de milho
- 8 tomates picadinhos
- 1/2 lata de extrato de tomate
- 1 lata de creme de leite
- 400 g de mussarela
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola picada, 1 dente de alho, caldo de galinha e sal a gosto
- Massa para lasanha de sua preferência, cozinhe conforme está na embalagem
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o óleo para aquecer, adicione a cebola e o alho, frite até dourar.

Coloque o tomate picadinho e deixe cozinhar um pouco, adicione o extrato de tomate, vidro de palmito escorrido, a lata de milho escorrida, a seleta escorrida e o frango desfiado.

Aquela água que sobrou do cozimento do frango coloque no molho e deixe cozinhar mais um pouco, o molho tem que ficar mais grosso (encorpado).

Desligue o fogo e coloque o creme de leite.

Em uma forma grande coloque um pouco do molho no fundo depois toda a massa da lasanha e todo o restante do molho, por cima de tudo a mussarela. Colocar no forno preaquecido a 180°C e deixe até toda a mussarela derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43386-lasanha-delicia.html>