LASANHA DE FRANGO PARA INICIANTES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de macarrão para lasanha

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola ralada

queijo mussarela

presunto de frango

MOLHO:

Molho:molho de tomate

extrato de tomate

milho verde a gosto

azeitona a gosto

creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Cozinhe o macarrão para lasanha com um pouco de sal e um fio de óleo (para não grudar). Depois de cozido, escorra e separe.

FRANGO:

Frango:Cozinhe o peito do frango apenas em água (não coloque óleo).

Tempere a gosto.

Na minha receita, temperei com alho, pouco sal, meio tablete de caldo de galinha, pouca pimenta e colorau.

Depois de cozido, desfie o frango.

Após desfiado, em uma frigideira, coloque um pouco de margarina, depois a cebola, e depois coloque o frango. Mexa até o frango dourar.

Reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela misture o molho de tomate, duas colheres (sopa) de extrato de tomate e o milho verde.

Ponha aos poucos o caldo do frango que foi cozinhado.

Dica: coloque o caldo aos poucos, provando o molho.

Se necessário, acrescente uma pitada de açúcar para cortar a acidez do molho.

Depois do molho pronto, acrescente o creme de leite e ajuste o sal. Desligue o fogo.

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da lasanha:Coloque um pouco de molho no fundo do refratário, para o macarrão não grudar, uma camada de macarrão, uma camada de molho, frango desfiado, queijo mussarela e presunto, uma camada de molho, uma camada de macarrão, assim por diante.

Leve ao forno até o queijo derreter, e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43787-lasanha-de-frango-para-iniciantes.html