LASANHA DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

1/2 de macarrão para lazanha

2 peitos de frango

2 latas pequenas de molhos

2 latas pequenas de milho verde

cebola de cabeça (a gosto)

pimentão (a gosto)

1/2 xÍcara de leite

1 colher de maisena

1 lata de creme de leite

1 lata de requeijão cremoso

sal

azeite

pimenta do reino em carosso

400g de mussarela

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe os peitos de frango em uma panela de pressão.

Acrescente na água do cozimento do peito de frango pimenta-do-reino sal a gosto.

Depois de cozido desfie o peito de frango.

Cozinhe o macarrão de lasanha tomando sempre cuidado para não quebrá-los, depois de cozido lave bem e deixe dentro da água fria para não grudar.

Para fazer o molho do peito de frango é simples, em uma panela coloque o azeito somente para umedecer a panela, acrescente a cebola deixe dourar um pouco e acrescente o tempero (sal com alho).

Acrecente em seguida o peito de frango desfiado coloque o molho, o milho, pimentão picado e é só mexer, deixe ferver e está pronto o molho do peito de frango.

Agora para fazer o molho branco da lasanha coloque uma panela no fogo com um copo de leite, acrecente a maisena já dissolvida em um copo com um pouco de leite, mexa até engrossar.

Depois acrecente o creme de leite e pronto.

Para montar unte a forma com um pouquinho de mantega, coloque uma camada do molho branco, em cima uma camada de macarrão, agora uma camada do molho do peito de frango e outra do molho branco, outra de macarrão, em cima do macarrão o molho do peito de frango e outra do molho branco.

Agora coloque a mussarela cobrindo tudo.

Em cima da mussarela coloque o requeijão cremoso e para enfeitar coloque azeitonas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44131-lasanha-de-peito-de-frango.html