

# LASANHA DE PEITO DE FRANGO

## INGREDIENTES

1/2 de macarrão para lasanha  
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 azeite somente para umedecer a panela, acrescente a cebola deixe dourar um pouco e acrescente o tempero (sal com alho).

Acrescente 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, acrescente a maisena já dissolvida em um copo com um pouco de leite, mexa até engrossar.

Depois acrescente o creme de leite e pronto.

Para montar unte a forma com um pouquinho de manteiga, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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