LASANHA DE CREME DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado

1 creme de leite de caixinha

1 lata de minho sem o caldo

1 pacote de massa para lasanha

1 molho de tomate da sua preferência

200 g de presunto triturado

300 g de mussarela fatiada

2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com todos os temperos como de costume (não deixe secar muito para não ficar com pouco caldo).

Quando estiver cozido separe o frango do caldo.

Bata no liquidificador o caldo com a maizena.

Leve ao fogo mexendo até engrossar.

Ainda no fogo baixo coloque o milho, o creme de leite e por último o frango desfiado, misture tudo.

Com a massa da lasanha já cozida com sal, coloque uma camada de massa, outra de molho e frango, outra de presunto, outra de molho com a mussarela.

Repita as camadas até terminar.

A última camada faça de mussarela.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos ou ate ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44219-lasanha-de-creme-de-frango.html