

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/44219-lasanha-de-creme-de-frango.html>