

LASANHA DE FRANGO COM CREME DE MILHO ESPECIAL

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de milho verde

1 litro de leite

1 cebola

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de margarina

1 vidro de requeijão

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue 1 cebola e o alho. Adicione os peitos de frango e o caldo de galinha.

Acrescente a água, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos após o início da pressão.

Após cozido, separe o caldo do cozimento, desfie o frango e reserve. Para o creme, bata no liquidificador por 2 minutos o milho com a água da conserva, o leite, a cebola, o amido e reserve. Leve a margarina ao fogo em uma panela grande e acrescente o creme de milho. Junte ao creme o caldo do cozimento do frango que estava reservado, o requeijão e o creme de leite. Mexa sem parar até ficar um creme grosso. Retire do fogo e acrescente o frango desfiado.

Em um refratário grande alterne camadas de creme, massa, creme, queijo. Leve ao forno em 200° por 30 minutos. Após retirar do forno cubra com a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44833-lasanha-de-frango-com-creme-de-milho-especial.html>