LASANHA DE CAPELETTI

INGREDIENTES

500 g de capeletti de frango

250 g de creme de leite fresco

200 g de requeijão

200 g de presunto picado

200 g de queijo mussarela

400 g de frango cozido e desfiado com molho

1 cebola grande picada

3 tomates picados

óleo

Sal a gosto

Extrato de tomate

Batata palha para decorar

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe todo o capeletti, escorra e reserve.

Refogue a cebola acrescente o frango e os tomates e faça um molho bem encorpado, reserve.

Misture o requeijão e o creme de leite em uma vasilha e reserve, pique o queijo e o presunto e deixe reservado.

Em um refratário grande coloque uma camada de molho no fundo do prato.

Em seguida coloque uma camada do capeletti, uma camada do frango, o presunto com o queijo e o creme de leite com requeijão, alternando as camadas até terminar.

Termine com uma camada de requeijão e creme de leite.

Polvilhe o parmesão por cima e leve ao forno preaquecido, por mais ou menos 30 minutos, depois de pronto coloque a batata palha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46014-lasanha-de-capeletti.html