

LASANHA DE FRANGO DIVINA

INGREDIENTES

2 massas para lasanha
2 peitos de frango
2 tomates picados
Cebola, alho e pimentão a gosto
extrato tomate
3 colheres de óleo
queijo ralado
300 g de queijo mussarela
300 g de presunto
1 tempero verde
água

MODO DE PREPARO

PARA FAZER O RECHEIO:

Para fazer o recheio: Coloque para cozinhar os peitos de frango.

Logo após desfie-os e numa panela separada e comece a fazer o molho.

Coloque o óleo, deixe fritar a cebola, o alho e o pimentão, o tomate e o extrato.

Em seguida adicione o frango desfiado e adicione água e o sal (até você obter um molho bem consistente).

Dica: pode colocar também no molho 1 lata de ervilha e milho fica divino.

PARA MONTAR:

Para montar: Coloque a massa no refratário até cobrir o fundo, em seguida coloque o recheio e uma camada de queijo, assim sucessivamente.

Por fim polvilhe queijo ralado em cima com tempero verde picado.

Vai ficar lindo e saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46370-lasanha-de-frango-divina.html>