

LASANHA DA DANY

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 copo de caldo de galinha (o caldo utilizado no cozimento do peito)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixa de molho de tomate
- 1 lata de milho verde e ervilha
- 300 g de presunto
- 300 g de mussarela
- 1 pacote de massa para lasanha
- 1 pote de requeijão cremoso
- margarina ou manteiga pra untar

MODO DE PREPARO

Prepare o peito de frango como de costume, só lembrando de deixar o caldo.

Após cozinhado desfie o peito de frango.

No liquidificador, bata o caldo, o creme de leite, metade do pote de requeijão e o molho de tomate.

Misture o peito desfiado, o milho e a ervilha e um pouco do molho que você fez no liquidificador.

Coloque a massa da lasanha para cozinhar.

Quando a massa estiver pronta, vamos montar a nossa lasanha.

Em um refratário retangular coloque, um poco de margarina ou manteiga pra untar somente o fundo da panela, não coloque muito.

Agora onde você untou, você deverá colocar um pouco do molho feito por você, apenas uma fina camada.

Depois disto, faça o seguinte vá colocando uma camada de massa, uma camada de presunto, uma camada de recheio, uma camada de massa novamente, uma camada de mussarela, uma camada de recheio, sempre nesta ordem, não esquecendo que a última camada deverá ser de massa.

Quando você colocar a última camada de massa, espalhe por cima dela o restante do requeijão, e por cima deste o restante do molho que você fez.

Leve ao forno por aproximadamente uns 20 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46518-lasanha-da-dany.html>