

LASANHA À MODA CURICA

INGREDIENTES

1 cebola ralada

1 cubo de caldo de frango

1 caixa de milho

1 caixa de ervilha

2 caixinhas de creme de leite

1/2 peito de frango cozido e desfiado

1 pacote de macarrão tipo talharim cozido

1 colher de sopa de manteiga

sal

100 g bacon picadinho

1 pacote de molho de tomate (tem que ser do bom)

queijo ralado

óleo

bastante queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande e funda refogue a cebola com bacon e a manteiga.

Acrescente o frango desfiado, milho, ervilha, misture bem!

Jogue o molho de tomate, sal, creme de leite, mexa e deixe esquentar bem.

Em seguida desligue o fogo.

Acrescente o queijo mussarela passado no ralo grosso.

Agora o macarrão talharim, misture bem para encorporar.

Despeje em um refratário untado com óleo e polvilhe com queijo ralado,

Leve ao forno para gratinar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/46570-lasanha-a-moda-curica.html>