

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 incorporar.
Despeje em um refratário untado com óleo e polvilhe com queijo ralado,
Leve ao forno para gratinar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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