

# 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>