

# LASANHA DO CORAÇÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos  
500 ml de água  
3 xícaras de farinha de trigo  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de coração de frango  
3 colheres de sopa de azeite  
2 cebolas médias picadas  
1 pimentão grande picado  
8 gotinhas de Pimenta do Nelson (receita no site minha conta)  
2 colheres de farinha de trigo  
400g de extrato de tomate  
Sal a gosto  
15 fatias de presunto  
20 fatias de queijo  
1 colher de sopa de margarina

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até que a massa fique homogênea.  
Coloque a massa na frigideira, ao ponto de massa de panquecas.

### MOLHO:

Molho: Em uma panela refogue o coração de frango no azeite.  
Em seguida acrescente a cebola, o pimentão.  
Refogue os temperos e acrescente o sal.  
Deixe cozinhar os temperos.  
Acrescente o extrato de tomate e a pimenta.

Dilua a farinha de trigo em um pouco de água e crescente mexendo sempre (para engrossar o caldo).

Desligue o fogo quando estiver tudo cozido.

#### MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma com margarina.

Coloque uma camada de massa (panqueca), uma de molho, uma de queijo e outra de presunto.

Repita as camadas conforme os ingredientes.

Asse-a por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46990-lasanha-do-coracao.html>