

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 queijo
1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos ingredientes no liquidificador até que a massa fique homogênia.

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>