

# PAVANINI (LASANHA DE BATATA)

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
300 g de queijo mussarela em fatias  
1 cubo de caldo de galinha  
3 batatas grandes  
1 lata de ervilhas  
1 lata de milho verde  
1 tomate grande picado em cubos pequenos  
1 dente de alho cortado em fatias finas  
1 cebola pequena picada  
azeite de oliva  
Molho bechamel  
Manjericão  
Orégano  
Sal

O molho bechamel pode ser substituído por qualquer outro molho branco, como o carbonara.

## MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o peito de frango cortado em cubos grandes, o caldo de galinha e um fio de azeite de oliva e coloque para cozinhar até que o frango esteja em ponto para desfiar. Quando der ponto, retire o frango da panela com a ajuda de uma escumadeira e reserve a panela com a água do cozimento.

Desfie o frango e reserve.

Em uma wok ou uma panela funda refogue o alho e a cebola com um fio de azeite. Junte o tomate, a ervilha, o milho, o frango desfiado, uma pitada de orégano e uma pitada de manjericão picado e deixe refogando tudo em fogo médio/baixo até ficar reduzir o caldo que se formará no fundo. Mexa de vez em quando para que não queime ou grude no fundo da panela.

Prepare uma vasilha grande com água bem fria e coloque próxima ao fogão.

Descasque as batatas e corte-a em forma de chips (a grande maioria dos raladores tem uma lâmina própria para isso). Coloque a água do cozimento do frango para ferver, e aos poucos coloque as batatas chips na água fervendo, mantendo-as até que fiquem com um tom transparente e retire-as com a ajuda de uma escumadeira, colocando-as diretamente na água fria, pois assim você produz um choque térmico nas batatas que evita com que se grudem uma nas outras.

Siga o processo das batatas até conseguir o suficiente para cobrir ao menos duas camadas de recheio (este detalhe varia de acordo com o tamanho da forma que você for utilizar para montar o Pavanini), sempre reservando

algo de batata ainda crua para o caso de precisar de mais um pouco de batatas cozidas.

Não se preocupe se sobrarem batatas cortadas ainda cruas, pois poderão posteriormente serem fritas, o que dá um belo acompanhamento para o Pavanini.

Com todos os ingredientes prontos, é chegada a hora de montar o Pavanini. O processo é simples igual ao de uma lasanha, mas eu tenho minha maneira pessoal de fazer. O mesmo segue abaixo.

Cubra o fundo da forma com um pouco de óleo branco, e depois siga colocando os nesta ordem: batata, refogado de frango, queijo mozzarella, molho bechamel.

Ao final, pode cobrir com um pouco de bechamel e queijo ralado ou picado de sua preferência.

Eu pessoalmente prefiro esta ordem de montagem porque assim o molho ao esquentar-se se mescla com o refogado, acentuando ainda mais a mescla de sabores, e a mussarela derrete e ajuda a manter as batatas em seu lugar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47436-pavanini-lasanha-de-batata.html>