

# LASANHA DE FRANGO CREMOSO DA JU

## INGREDIENTES

### PARA O RECHEIO CREMOSO DE FRANGO:

Para o recheio cremoso de frango: 2 peitos de frango cozidos sem sal  
colorau a gosto  
2 caldos de galinha derretidos em 2 colheres de óleo  
uma pitada de sal  
1 pacotinho de sazón  
óleo a gosto  
2 dentes de alho picados  
2 cebolas picadas  
2 tomates picados  
1 copo de requeijão

### PARA MONTAR A LASANHA:

Para montar a lasanha: molho de tomate a gosto  
massa pronta de lasanha  
200 g de queijo mussarela  
200 g de presunto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, ou em uma forma começar a montar a lasanha: regue o refratário com molho de tomate até que cubra todo o fundo da forma.

Adicione uma camada de massa de lasanha, cobrindo todo o fundo da forma.

Espalhe uma camada do recheio de frango.

Distribua molho de tomate, em seguida, uma camada de queijo mussarela e uma camada de massa de lasanha.

Despeje mais molho de tomate, uma camada de presunto e os demais ingredientes dessa forma, até que todos se acabem.

Tome cuidado de deixar por último uma camada de queijo mussarela.

Leve ao forno a 180° C por 20 minutos ou até que você perceba que a lasanha está borbulhando.

Retire e sirva ainda quente, é maravilhosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47859-lasanha-de-frango-cremoso-da-ju.html>