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 180º C por 20 minutos ou até que você perceba que a lasanha está borbulhando.

Retire e sirva ainda quente, é maravilhosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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