LASANHA DE FRANGO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo

1 cebola

2 dentes de alho amassados

500 g de peito frango em pedaços

2 cubos de caldo de galinha

1 colhes(sopa) de farinha de trigo

2 vidros de leite de coco (400 ml)

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de salsa ou coentro picado

2 latas de molho de tomate (comprado pronto)

300 g de queijo mussarela ralado

500 g de massa de lasanha pré-cozido

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio aqueça o óleo e doure a cebola, o alho e o frango.

Adicione o caldo de galinha esfarelado, a farinha e refogue por 2 minutos.

Adicione o leite de coco, a salsa ou coentro e cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando até o frango ficar macio.

Retire os pedaços de frango e desfie com um garfo.

Volte para a panela e reserve.

Em um refratário de 24x22 cm, intercale camadas de molho, de massa, de molho de tomate novamente, de frango e de mussarela, terminando em mussarela.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até gratinar.

Retire do forno, deixe descansar por 10 minutos e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48066-lasanha-de-frango-com-leite-de-coco.html