

LASANHA À MODA ROBERTA

INGREDIENTES

1 caixa de massa de lasanha
2 peitos de frango cozidos e desfiados
2 caixas de creme de leite
2 sachês de molho aos quatro queijos
1 sachê de molho de tomate
1 lata de ervilha
1 lata de milho verde
1 lata de palmito
1 sachê pequeno de azeitonas verdes sem caroço
300 g de queijo mussarela
300 g de presunto
queijo ralado
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa da lasanha e reserve.

Numa tigela misture o peito de frango, o creme de leite, o palmito, 1/2 lata de ervilha, 1/2 de milho verde, 1/2 sachê de molho aos quatro queijos, 1/2 sachê de azeitonas, reserve.

Para montar pegue uma travessa coloque molho de tomate uma camada de massa de lasanha e uma do frango uma de queijo e outra de presunto, molho ao quatro queijos e assim sucessivamente até que a última seja de queijo e presunto e molho de tomate por fim o restante do milho ervilha e a azeitona.

Polvilhe queijo ralado e orégano.

Leve ao fogo por 25 minutos ou até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49228-lasanha-a-moda-roberta.html>