

# 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>