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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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