LASANHA DE AIPIM COM CORAÇÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de aipim cozido

1 kg de coração de frango

1 copo de requeijão

150 g de queijo mussarela fatiado

1 cebola média picada

1 caldo de galinha

Sal, alho e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro unte um refratário quadrado com azeite,depois esmagar o aipim forrando o fundo e as laterais do prato e reserve.

Depois aqueça numa panela o azeite, coloque os corações com alho e a cebola para fritar.

Após uma leve fritada acrescente um pouco de água junto com orégano, o sal e um caldo de galinha e deixe cozinhar.

Não deixe cozinhar muito senão os corações ficam duros.

Após ocozimento deixe um pouco do caldo na panela junto com os corações desligue e misture o requeijão.

Coloque a mistura dentro do refratário reservado e coloque o queijo por cima cobrindo todo o prato e leve ao forno p gratinar por mais ou menos uns 20 minutos.

Sirva com arroz branco e salada verde e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50536-lasanha-de-aipim-com-coracao-de-frango.html