# LASANHA DE FRANGO E MILHO

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) frango cozido e desfiado

2 tomates maduros em cubos

1 litro de leite

2 latas de milho verde escorrido

2 latas de creme de leite

1 xícara de (chá) de requeijão cremoso

500 g de massa para lasanha pré-cozida

300 g de queijo mussarela fatiado

queijo parmesão ralado para polvilhar

Sal, pimenta-do-reino e cheiro verde picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o frango, o tomate, sal, pimenta-do-reino e cheiro verde, reserve.

Bata no liquidificador o leite, o milho, o creme de leite, o requeijão, sal até ficar homogêneo.

Em um refratário médio, intercale camadas de molho.

Polvilhe com parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar levemente.

Deixe descansar por 10 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51576-lasanha-de-frango-e-milho.html