

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>