

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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