LASANHA DE PANQUECAS

INGREDIENTES

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca:3 copos de farinha de trigo

2 copos de leite

1 colher de sopa de azeite

sal a gosto

MOLHO DA LASANHA:

Molho da lasanha:1 peito de frango

1 cebola

1 alho

Molho de tomate

sal e temperos a gosto

presunto

queijo

MODO DE PREPARO

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca:Bata todos os ingredientes no liquidificador, repare que se a massa ficar muito líquida, coloque mais farinha de trigo.

Depois coloque óleo em uma frigideira e leve ao fogo.

Coloque pequenas porções, que você consiga manusear e formar a panqueca.

MOLHO DA LASANHA:

Molho da lasanha:Cozinhe na panela de pressão o peito, depois desfie.

Coloque a cebola para dourar em uma panela e coloque o frango, o molho e os temperos, formando um molho de frango desfiado.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma camada das panquecas em uma forma.

Coloque uma camada do molho e uma camada de presunto e queijo é opcional colocar requeijão no meio da lasanha.

Forme as camadas, por fim coloque o molho em cima e bastante queijo.

Coloque no forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51656-lasanha-de-panquecas.html