

LASANHA DE FRICASSÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

1 pacote de massa para lasanha pré-cozida

Molho de tomate

1 lata de milho

1 caldo de carne

2 latas de leite

2 colheres de amido de milho

250 g de catupiry

300 g de mussarela

1 peito de frango cozido e desfiado

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Creme de milho: No liquidificador, bater o milho, o leite, o caldo e o amido, levar ao fogo até ficar levemente engrossado.

Reserve.

Cozinhe o peito de frango, desfie e refogue a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um refratário um pouco de molho quente, massa, creme de milho, frango desfiado, catupiry e mussarela, fazer 3 camadas, finalizar com a mussarela e levar ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51753-lasanha-de-fricasse-de-frango.html>