

LASANHA DO BATATA

INGREDIENTES

3 pcts de massa para lasanha pré-cozida

1 kg de carne moída

2 saches de molho pronto

alho

cebola

1 maço de cheiro verde picado

2 saches de sazôn (de sua preferência)

1 peito de frango(gde) cozido e desfiado

Cerca de 2 colheres de sopa de trigo

3 copos de leite

2 colheres de manteiga

1 caldo de frango

500 g de mussarela

500 g de presunto

queijo ralado

sal e pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída depois junte os temperos, acrescente o molho de tomate deixe apurar junte o cheiro verde e reserve.

Aqueça a manteiga junte o leite, o caldo de frango,o peito de frango desfiado dissolva o trigo e o sazôn acrescente na panela e deixe engrossar.

Em um refratário monte camadas,molho de carne, massa, molho branco, presunto e mussarela, um pouco do molho de carne e forme camadas.

Termine com a massa e por cima mussarela e espalhe o queijo ralado e cubra com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.

Retire o papel e deixe mais 15 minutos para dourar um pouco, desligue o forno e deixe descansar um pouco para firmar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52003-lasanha-do-batata.html>