

LASANHA DE FRANGO À BASE DE MACARRÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de macarrão de sua preferência.

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango desfiado

3 dentes de alho.

1 cebola picada

sal a gosto

2 caixinhas de creme de leite fresco

500 g de queijo mussarela

500 g de presunto

1 tablete de caldo de frango

1 lata de milho verde

tempero verde de sua preferência (eu utilizo coentro e cebolinha), bem picado

1 lata de molho de tomate

Azeitonas a gosto

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tempere levemente e cozinhe o peito de frango (de preferência cortado em cubos), por aproximadamente 30 minutos.

Deixe esfriar e desfie.

Reserve.

Corte o presunto em tiras bem curtas e finas.

Quanto menor, melhor.

Em outra panela, refogue o alho e a cebola.

Em seguida, junte o molho de tomate, o creme de leite, o milho, as azeitonas, o tablete de caldo de frango, o presunto cortado, o frango desfiado e por fim uma pitada de sal.

Misture bem.

Desligue o fogo assim que levantar fervura.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma marinex com um toque do azeite de oliva, coloque uma camada de macarrão, uma de recheio e uma de queijo mussarela.

Repita o processo até que se acabe, sendo que a última camada deve ser de queijo.

Coloque o temperinho verde por cima.

Leve ao forno até que o queijo se derreta.

Se preferir, antes de levar ao forno gratine com queijo parmesão ralado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52897-lasanha-de-frango-a-base-de-macarrao.html>