LASANHA DE FRANGO AO MOLHO

INGREDIENTES

1 pacote de massa pronta para lasanha

1 copo de molho de tomate

1 lata de seleta de legumes

1 lata de creme de leite

1 copo de leite

presunto a gosto

mussarela a gosto

1 peito de frango

alho

cebola

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, deixe esfriar.

Depois desfie o peito de frango e reserve em uma tigela.

Em uma panela refogue o alho e a cebola, depois coloque o peito de frango desfiado, deixe fritar até dourar. logo em seguida acrescente a seleta de legumes e o sal.

Em outra panela coloque o creme de leite, o leite, e a massa de tomate, misture por alguns minutos, depois junte o molho ao frango, e reserve.

Coloque a massa para lasanha para cozinhar em agua fervente.

Unte uma assadeira média e coloque as camadas, primeiro de massa depois de molho e por último coloque o presunto e a mussarela.

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53427-lasanha-de-frango-ao-molho.html