

LASANHA DE STEAK DE FRANGO

INGREDIENTES

6 steaks de frango
200 g de mussarela fatiada
100 g provolone fatiado
100 g peito de peru fatiado
1 lata de molho de tomate pronto de sua preferência
1 tomate maduro (firme)
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Apronte os steaks (fritos em óleo ou assados no forno), reserve.
Forre o fundo de uma forma pequena com um pouco do molho de tomate.
Arrume os steaks de frango sobre o molho.
Intercale o provolone, o peito de peru e a mussarela (nessa ordem).
Coloque o restante do molho, cobrindo a montagem.
Repita o processo com mais uma camada de steak e o restante dos frios(lembre-se da ordem).
Fatie o tomate em rodela, decorando a última camada (seguindo a ordem, deve ser a mussarela).
Salpique orégano à gosto e leve ao forno até derreter o queijo e gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53922-lasanha-de-steak-de-frango.html>