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 rodelas, 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