

LASANHA BRASILEIRA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1 kg de peito de frango desfiado
Cheiro-verde a gosto
2 dentes de alho amasados
1 cebola média picada
1 pimentão vermelho picado
1 pimentão verde picado
1 pimentão amarelo picado
2 xícaras chá de molho de tomate
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de chá de leite
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Azeite a gosto
500 g de queijo mussarela fatiado
500 g de presunto de peru fatiado
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe e esprema as batatas em água e sal, com ela ainda quentes misture a margarina e mexa bem acrescente o leite aos poucos até ficar em forma homogênea, junte as farinha de trigo bem lentamente de forma que fique com a consistência de um purê, reserve.

Numa frigideira grande refoque o alho e a cebola no azeite, acrescente os pimentões e por último o frango desfiado, tempere com sal e pimenta e por último acrescente 1 xícara de chá do molho de tomate e mexa bem, desligue o fogo e acrescente cheiro-verde a gosto.

Em uma forma untada com azeite faça uma camada com o purê em seguida uma de queijo, uma de presunto e uma de frango, a camada final deve ser de purê, salpique queijo ralado e pincele com molho de tomate, leve ao forno médio por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Sirva ainda quente.