LASANHA DE FRANGO DO JAJA

INGREDIENTES

1 caixa de massa para lasanha (direto ao forno ou micro-ondas)

1 lata de creme de leite

350 ml de leite intergral

400 g de queijo mussarela (a gosto)

300 g apresuntado fatido

1 lata de seleta de legumes

1 tomate fatia

1 cebola picada

1 saquinho de tempero sazon para frango

1 colher de margarina

1 sache molho de tomate tradicional 340 Gr

1 pacote de queijo ralado

Orégano a gosto

3 colheres de azeite

1 peito de frango grande desfiados

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela de pressão com água, um saquinho de sazón de frango e uma pitadinha de sal para ferver.

Em uma outra panela, de preferência de teflon e alta, coloque a cebola e o tomate.

Quando estiver dourado, coloque 1/2 xícara de água para ajudar a cozer e tirar a acidez da cebola.

Quando a água estiver secando, coloque o azeite e refogue mais um pouco, até que fique bem seco.

Depois coloca-se o frango e fica mexendo em fogo médio, refogando.

Logo em seguida coloca-se o extrato de tomate e a seleta de legumes.

Em outro panela coloca-se o leite e o creme de leite e mexe-se bastante acrescentando meio pacote de queijo ralado ao molho (branco)

Prove para saber se necessita ou não acrescentar sal, coloque ele ao seu gosto

Unte o pirex com uma fina camada de margarina e tendo este que ser com as bordas altas devido ao molho

Coloque a 1 camada de molho, em seguida, uma camada de massa, cobrindo-a com os apresuntado fatiado, para que não dificulte na hora de fatiar a lasanha, uma camada de queijo mussarela e o por cima molho branco.

Em seguida massa novamente, cobertas pelo restante do molho, uma última camada de massa, coberta pelo

restante do queijo mussarela, depois coloca-se o restante do queijo ralado e finaliza-se com o orégano para dar o sabor e cheirinho especial

Leve ao forno até que o queijo derreta, pois cada forno tem uma temperatura diferente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54079-lasanha-de-frango-do-jaja.html