

LASANHA DE MACARRÃO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg macarrão qualquer tipo

1/2 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 caixinha de creme de leite

300 g de queijo

300 g de presunto

1/2 lata ervilha

1/2 lata milho verde

1 xícara molho de tomate pronto

Temperos a seu gosto

MODO DE PREPARO

Começando pelo frango já cozido desfiado, agregue a ele temperos de sua preferência, tempero de horta ou prontos.

Em uma panela coloque o frango desfiado, temperado, ligue o fogo e refogue com um pouco de óleo, acrecente o milho e a ervilha, mexa bem, assim que refogado acrescente o creme de leite, mexa bem e deixe cozinhar por alguns minutos, desligue o fogo e reserve.

Na outra panela cozinhe o macarrão de sua preferência, não é necessário cozinhar muito pois ele será gratinado.

Escorra bem o macarrão e reserve.

Em uma travessa de vidro ou forma normal grande, acrecente um pouco do molho de tomate só para fazer um fundo para a massa não grudar, faça uma camada de macarrão sem deixar espaços no meio.

Acrecente metade do frango que já misturou aos outros ingredientes, assim que espalhado sobre o macarrão faça camada de presunto, outra de queijo, outra camada de molho de tomate pronto, outra de macarrão, outra de frango, queijo, presunto, a última de molho de tomate, a última de macarrão, a ultima do frango, ai as fatias de presunto e por fim a camada bem generosa de queijo.

Se quiser decorar a lasanha de macarrão dou uma dica: fica lindo com batata palha assim que assado em cima do queijo ainda derretido.

Asse em forno alto por mais ou menos 25 minutos, ou até o queijo derreter bem.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/54133-lasanha-de-macarrao-super-facil.html>