

LASANHA DA DÊ

INGREDIENTES

1 pacote e meio de massa para lasanha
1 pacote de molho de tomate
1 tablete de caldo de galinha
1 pacote de peito de frango ou filézinho de frango já pré cozido
1 tomate
1/2 cebola
Cheiro verde a gosto
2 requeijão cremoso
1 lata de milho verde
2 dentes de alho
3 colheres de manteiga
300 g de presunto
400 g de mussarela
4 colheres de óleo
1/2 limão
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Em uma panela refogue o alho e a cebola.

Em seguida coloque o frango já pré cozido e desfiado ou em cubos.

Acrescente o tomate, o cheiro verde, o sal e pimenta, o caldo e o o suco de meio limão.

Tampe a panela e aguarde até começar a levantar fervura.

Coloque um pouco de água e deixe cozinhar até a carne de frando estiver bem molinha.

Deixe em fogo baixo e acrescente o molho de tomate.

Aguarde até levantar fervura, se precisar acrescente mais água.

MOLHO CREMOSO COM MILHO:

Molho cremoso com milho: Em outra panela doure um pouco de cebola com a manteiga, logo em seguida coloque os dois potes de requeijão e o milho sem a água.

Aguarde até levantar fervura.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário colocar uma concha de molho vermelho.

uma camada de massa de lasanha, outra camada de molho vermelho, fatias de presunto e mussarela, uma camada de molho branco cremoso com milho, assim sucessivamente até acabar o recheio.

Cobrir o refratário com papel alumínio e levar ao forno já pré aquecido por uns 20 a 30 minutos dependendo do grau do forno.

Depois é só tirar o papel alumínio e saborear essa lasanha deliciosa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54912-lasanha-da-de.html>