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 prescisar acrecente 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 aluminio 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