

LASANHA COM MASSA DE PANQUECA DE FRANGO COM SOJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos de farinha de trigo

2 copos de leite

1/2 copo (americano) de óleo

1 colher de chá de sal

Queijo ralado

1 colher de margarina

Molho de tomate pronto

RECHEIO:

Recheio: Frango desfiado

1 cebola pequena picada

1 folha de louro

2 colheres de azeite doce

1 xícara de soja branca

1 caixa de creme de leite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador e deixe a massa descansar por 20 minutos depois faça as panquecas e reserve.

Enquanto isso prepare o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola no azeite doce, acrescente o frango, a soja e a folha de louro deixe refogar.

Depois acrescente o sal e o creme de leite mexa até ficar uma mistura homogênea.

Unte uma forma de vidro e monte a lasanha como preferir.

Depois de ter montado acrescente o molho e coloque para gratinar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55055-lasanha-com-massa-de-panqueca-de-frango-com-soja.html>