

# LASANHA DE PANELA

## INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo rigatone  
1 peito de frango cozido e desfiado  
1 lata de milho verde em conserva  
1 lata de ervilha  
1 lata de creme de leite  
150 g de azeitonas em conserva sem caroço, cortada em rodela  
250 g de presunto cortado em cubos  
2 cenouras cortadas em cubos  
300 g de palmito  
500 g de queijo tipo mussarela ralado  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
alho a gosto  
orégano a gosto  
coentro a gosto  
cominho a gosto  
salsa a gosto  
tomilho a gosto  
gengibre a gosto  
3 colheres (sopa) de azeite  
2 cabeças de cebola cortadas em cubinhos  
1 folha de louro  
1 sachê de molho de tomate sabor pizza  
2 tomates cortados em cubos sem semente

## MODO DE PREPARO

Em uma panela (alta e larga) aqueça o azeite

Acrescente a cebola e deixe

Em seguida, acrescente o peito de frango, a folha de louro, os condimentos e temperos a gosto, o milho, palmito, azeitona, ervilha, cenoura, tomate, presunto e molho de tomate; refogue tudo por 5 minutos

Refogados os ingredientes, adicione água até cobrir tudo e suficiente para o cozimento do macarrão, este será o

nosso molho

Assim que o molho estiver fervendo, adicione o macarrão; tampe a panela e deixe cozinhar

Cozido o macarrão junto ao molho, desligue o fogo e acrescente os demais ingredientes

Finalize com a mussarela ralada por cima da lasanha de panela

Sirva com batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10399-lasanha-de-panela.html>