

LASANHA TOP DAS GALAXIAS

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango
- 1 pacote de macarrão para lasanha
- 1 caixa de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 copo de azeitonas sem caroço
- 1 copo de milho verde e ervilha (opcional)
- 1 molho de tomate (tipo pizza)
- 500 g de queijo mussarela
- 500 g de presunto
- Temperos para o frango (tomate, cebola, alho, pimentão, tempero misto, corante, sal à gosto)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos pequenos, tempere e cozinhe

Quando cozinhar, espere sair toda pressão, retire o caldo e reserve

Com o frango ainda na panela, tampe e mexa a panela até desfiar todo o frango (dica super útil e rápida rs), reserve

No liquidificador, bata o milho verde, o requeijão e metade do copo de azeitonas

Misture o frango desfiado reservado na panela, o creme de milho, o molho de tomate, o creme de leite, e uma xícara do caldo reservado

Coloque ao fogo até levantar fervura misture o milho verde, ervilha e azeitonas (opcionais)

Cozinhe o macarrão, mas não deixa ficar muito mole

Em um refratário, coloque o molho, a massa, presunto e o queijo

As últimas camadas devem ser, massa, molho, presunto e queijo

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5552-lasanha-top-das-galaxias.html>