

LASANHA DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão instantâneo
200 ml de leite
3 fatias de queijo mussarela
2 fatias de presunto
200 g de frango cozido e desfiado
1 molho de tomate de sua preferência
1 cubo de caldo de frango
1 cebola pequena
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de margarina ou azeite doce
queijo ralado para polvilhar
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Parta o macarrão instantâneo ao meio, coloque em um refratário com leite e deixe de molho por volta de 8 minutos até que ele fique al dente

Enquanto isso, prepare o molho refogando a cebola e o alho no azeite

Em seguida, acrescente o molho de tomate e misture

Unte um refratário, coloque uma parte do macarrão instantâneo, uma concha do molho, 1 fatia do queijo e 1 fatia do presunto, o frango, mais 1 de presunto, a outra fatia de queijo e cubra com a outra metade do macarrão instantâneo

Cubra o macarrão instantâneo com o restante do molho, o queijo mussarela e polvilhe com queijo ralado e orégano a gosto

Adicione fatias de tomate para decorar

Em seguida, leve para assar por aproximadamente 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8818-lasanha-de-macarrao-instantaneo.html>