

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9741-lasanha-de-panela.html>