

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 rodelas

250 g de presunto cortado em cubos

2 cenouras cortadas em cubos

300 g de palmito

500 g de queijo tipo mussarrela 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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