

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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