



Lasanha cremosa de frango e milho

www.receitasdafia.com/receitas/lasanha-cremosa-de-frango-e-milho

Desfrute da delicadeza e do sabor caseiro de nossa Lasanha de Frango com Creme de Milho! Uma combinação irresistível de camadas macias de massa intercaladas com suculentos pedaços de frango e um cremoso creme de milho.

Lasanha cremosa de frango e milho

 90 min

 12 porções

Ingredientes

- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- Azeite a gosto
- 1 colher (sopa) de colorau
- 2 tomates picados
- 1 [peito de frango](#) grande (cozido e desfiado)
- Sal a gosto
- Cheiro-verde a gosto
- 500 ml de leite
- 2 latas de [milho verde](#) (sem a água)
- 400 g de [requeijão](#) cremoso
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 pacote de [massa pré-cozido](#) (500 g)
- 500 g de [mussarela](#) em fatias
- [Batata-palha](#) para polvilhar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite.
2. Adicione o colorau e os tomates picados, misture bem.
3. Acrescente o frango desfiado, o sal e o cheiro-verde, misturando para incorporar os sabores.
4. No liquidificador, bata o leite com o milho até obter um creme homogêneo.
5. Adicione o requeijão e o creme de leite ao creme de milho, batendo por mais 2 minutos.
6. Coloque o creme de milho na panela com o frango, ajuste o sal e desligue o fogo.
7. Em um refratário, faça camadas alternadas de molho, massa de lasanha e queijo mussarela.
8. Repita o processo até terminarem os ingredientes, finalizando com uma camada de queijo por cima.
9. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 a 40 minutos, ou até a lasanha ficar dourada e borbulhante.
10. Retire do forno, polvilhe batata-palha por cima e sirva sua lasanha cremosa de frango e milho. Bom apetite!