



Lasanha de carne preparada de aves



4 Pessoas



4 Pessoas



Médio

Ingredientes

600g Preparado de carne de Aves
100g Cebola picada
20g Alho Picado
50g Chouriço picado
200g Polpa de Tomate
50ml Cerveja branca
400ml Bechamel
Placas de massa
50g Queijo ralado
50ml Azeite
Sal
Pimenta

Preparação

Num tacho leve a cebola, o alho e o chouriço a refogar com o azeite. Adicione o preparado de carne de aves e deixe cozinhar um pouco. Junte a polpa de tomate e regue com a cerveja. Tempere com sal e pimenta. Num tabuleiro de forno, faça camadas sucessivas de, bechamel, placas de massa, carne de frango. Na ultima camada disponha placas de massa, regue com bechamel e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus durante 20

minutos.