



**Categoria:** Salgado

**Tempo de preparo:**

**Dificuldade:** Fácil

**Receita:** Lasanha de Lámen

**Ingredientes:**

3 pacotes de lámen Velly (galinha caipira);  
150 gramas de mozzarella;  
1 peito de frango;  
3 colheres (sopa) de óleo;  
2 colheres (sopa) de cebola bem picada;  
1 dente de alho bem picado;  
1 colher (sopa) colorau Velly;  
2 copos americanos de água;  
4 tabletes de caldo de galinha;  
2 colheres (chá) de salsa;  
2 colheres (sopa) de cenoura ralada;  
1 copo de requeijão.

**Mode de preparo:**

1. Cozinhe o lámen Velly conforme as instruções da embalagem, mas sem o tempero. Quando estiver cozido, escorra a água, passe rapidamente na água fria e reserve.
2. Cozinhe e desfie o frango e prepare o molho. Coloque em uma panela o óleo, a cebola e o alho para dourar. Coloque o colorau a cenoura, a cebolinha, a salsa e o caldo de galinha.
3. Misture bem. Coloque a água e deixe ferver até formar um caldo grosso. Adicione o frango. Monte em um refratário, alternando camadas de molho, macarrão, molho e requeijão.
4. Vá repetindo até completar o refratário. Termine com molho, requeijão e muçarela. Ponha no forno até derreter o queijo e sirva quente.

