LASANHA DE FRANGO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO

100 g de Delícia Cremosa

1 cebola (pequena) picada

1,5 litro de leite desnatado

200 ml de creme de leite

40 g de farinha de trigo

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM

Em um refratário retangular despeje um pouco do molho branco.

Coloque uma camada de massa, todo o frango, metade da mussarela e uma parte do molho branco.

Cubra com mais uma camada de massa, acomode os brócolis, o restante do queijo e mais uma parte de molho.

Termine com mais uma camada de massa, o restante do molho e o parmesão ralado.

Em forno preaquecido, leve para assar à temperatura de 180º C, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13148-lasanha-de-frango-e-brocolis.html