

LASANHA DE FRANGO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango desfiado
1 sachê de extrato de tomate
5 dentes de alho grande
1 de cebola grande picada
1 litro de água
azeite
1 pacote de massa de lasanha
cheiro-verde
600 g de mussarela
4 colheres de farinha
5 colheres de manteiga
800 ml de leite
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Pegue metade da cebola, 3 dentes de alho e o cheiro-verde e pique bem.

Em uma panela, coloque 4 colheres de sopa de azeite.

Quando esquentar, coloque a cebola.

Quando a cebola começar a dourar, coloque o alho e mexa bem.

Na mesma panela, coloque 1 litro de água, o extrato de tomate, frango e o cheiro-verde, e mexa bem.

Quando levantar fervura, aguarde 10 minutos e tire do fogo.

MOLHO BECHAMEL OU MOLHO BRANCO:

Molho bechamel ou molho branco: Pegue outra panela, coloque a farinha e a manteiga, e mexa bem.

Leve ao fogo até que vire quase um líquido.

Pegue a cebola, alho e leite, coloque na mistura.

Quando levantar fervura, provavelmente deve subir, fique mexendo até que a mistura abaixe novamente (Obs: Sempre raspando o fundo).

Sal e pimenta a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue o refratário, coloque: 3 conchas grandes de recheio, massa para cobrir, 3 conchas grande de recheio, massa para cobrir, conchas grande de recheio, queijo e molho bechamel.

Faça isso até que a massa ou recheio acabe.

No final coloque o resto do molho bechamel e o queijo.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Preaqueça o forno a 200° C, por 20 minutos.

Pegue a lasanha e leve ao forno.

Aguarde 30 minutos e retire.

Saboreie sem moderação.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15940-lasanha-de-frango-com-molho-branco.html>