LASANHA DE FRANGO AO MOLHO BRANCO DA POLI

INGREDIENTES

MOLHO DE FRANGO:

Molho de frango:2 xícaras (chá) de água

1 sachê de molho de tomate

1 colher (sopa) de óleo

Sal a gosto

1 cebola picada

3 tomates picados (sem semente)

1 peito de frango

MOLHO BRANCO:

Molho branco:3 colheres (sopa) de amido de milho

1 cebola picada em cubinhos pequenos

5 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite

Sal a gosto

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem:300 g de mussarela

300 g de presunto

1 pacote de massa de lasanha pré-cozida

MODO DE PREPARO

MOLHO DE FRANGO:

Molho de frango:Na panela de pressão, coloque o peito de frango já temperado, e depois de cozido, desfie.

Em uma panela, refogue a cebola no óleo e vá acrescentando os ingredientes a seu gosto.

Depois, deixe-o ferver por uns 20 minutos.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Doure a cebola na manteiga, acrescente 4 xícaras de leite e deixe cozinhar por alguns minutos, e em

seguida dissolva o amido de milho no restante do leite.

Em seguida, acrescente o sal e o leite dissolvido no amido de milho, e vá mexendo para não empelotar.

Quando abrir fervura, deixe cozinhar por 5 minutos, apague o fogo e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Vá intercalando camadas de molho de frango, massa, molho branco, presunto e mussarela, até que acabe todos os ingredientes (observação: deixe o molho branco para última camada).

Cubra com mussarela e o restante do molho branco, em seguida salpique orégano.

Leve ao forno com papel laminado por aproximadamente 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18674-lasanha-de-frango-ao-molho-branco-da-poli.html