

# LASANHA DE ARROZ COM FRANGO AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

1 copo de arroz  
1 peito de frango sem osso  
1 colher de margarina  
2 colheres de farinha  
150 g de queijo mussarela ralado  
300 ml de leite  
200 g de batata palha

## MODO DE PREPARO

Faça o arroz em uma panela (se quiser, adicione alho).  
Enquanto o arroz cozinha, acenda o forno em temperatura alta.  
Corte o peito de frango em cubinhos.  
Tempere o frango e o refogue até estar completamente cozido.  
Reserve o frango, e, na mesma panela, adicione 2 colheres de farinha e 1 colher de margarina para fazer o molho branco.  
Com o fogo ligado, mexa bem, e, ao formar uma massa homogênea, adicione aos poucos o leite e continue mexendo.  
Quando o molho branco estiver pronto, tempere com noz moscada e sal.  
A essa altura o arroz já deve estar cozido.  
Em um refratário, espalhe um pouco do molho branco e coloque todo o arroz, arrumando para que fique lisinho.  
Misture ao restante do molho branco o frango, e, em seguida, despeje sobre o arroz.  
Coloque o queijo e, por fim, a batata palha.  
Leve ao forno por no máximo 20 minutos, até que o queijo derreta.  
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19044-lasanha-de-arroz-com-frango-ao-molho-branco.html>