

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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