

LASANHA DO DOMINGO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO

2 cebolas brancas
1 caixa de creme de leite
1 tablete de caldo de frango
1 litro de leite
1 colher de margarina
2 gemas de ovo
6 colheres rasas (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o frango, o extrato de tomate, a ervilha, o milho e leve ao fogo baixo, deixe ferver e reserve.

Cozinhe o macarrão, conforme embalagem, e reserve.

No liquidificador, adicione todos os ingredientes do molho branco, menos o creme de leite, e bata até ficar homogêneo.

Leve ao fogo até engrossar, adicione o creme de leite, deixe ferver novamente e reserve.

Em uma travessa, forre o fundo com um pouco de molho branco e coloque o macarrão.

Em seguida, adicione o frango e depois macarrão, molho branco, macarrão, frango, macarrão e o restante do molho branco.

Feche a lasanha com o queijo em cima e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22331-lasanha-do-domingo.html>