

LASANHA DE BATATAS E FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 peitos de frango pequenos limpos e sem gordura

1 kg de batatas inglesas

1/2 litro de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo

3 cebolas

alho e sal a gosto

1 caixa de creme de leite sem soro

1 sachê de azeitonas verdes sem caroço

orégano a gosto

300 g de presunto cozido

300 g de mussarela

noz-moscada a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Rale uma cebola e refogue com um pouco de alho e sal em 2 colheres de manteiga.

Adicione a farinha de trigo e mexa de forma homogênea.

Acrescente o leite e mexa até engrossar, obtendo a consistência do molho branco.

Adicione a noz-moscada e, ao ferver, acrescente o creme de leite, um pouco do queijo ralado (o restante é para polvilhar e gratinar) e reserve.

Depois de pronto, adicione o peito de frango desfiado e refogado, com as azeitonas e orégano, ao molho branco.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de molho, outra de batatas, queijo mussarela e presunto, alternando até o preenchimento total do refratário.

Finalize com queijo ralado e coloque em forno aquecido a 180° C, durante 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23888-lasanha-de-batatas-e-frango-ao-molho-branco.html>