

LASANHA AO MOLHO BRANCO DE QUEIJO E FRANGO

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de lasanha pré-cozida

400 g mussarela

200 g presunto

1 peito de frango cozido e desfiado

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 750 ml de leite

1/2 xícara de farinha de trigo

2 pacotes de queijo parmesão ralado

3 fatias de mussarela

sal a gosto

1/2 cebola

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata o leite, o queijo ralado, a mussarela, a farinha e o sal a gosto, no liquidificador.

Coloque a manteiga e o azeite em uma panela e acrescente a cebola picadinha.

Acrescente os ingredientes batidos.

Em fogo baixo, mexa até ver que a farinha esteja cozida.

Se necessário, acrescente mais leite para ter um ponto de molho cremoso.

MONTAGEM LASANHA:

Montagem lasanha: Acrescente o frango ao molho e mexa.

Para montar, coloque uma camada de molho e outra da massa de lasanha.

Coloque o molho, a mussarela e o presunto, capriche na mussarela.

Repita o mesmo processo.

A última camada tem que ser de molho.

Coloque queijo parmesão ralado por cima e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno para terminar de cozinhar a massa de lasanha.

Sirva com salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26205-lasanha-ao-molho-branco-de-queijo-e-frango.html>