LASANHA DE FRANGO COM MOLHO BRANCO NO CAPRICHO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande

500 g de presunto ou apresuntado

600 g de mussarela

1 e 1/2 cebola média bem picada

3 tabletes de caldo de galinha

750 ml de leite

2 caixinhas de creme de leite

3 colheres de farinha de trigo

500 g de azeitona verde picada

500 g de palmito picado (opcional)

3 colheres de manteiga

2 a 3 colheres de extrato de tomate

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

2 pimentas bodes

1 pacote de macarrão para lasanha (daqueles que vão direto ao forno)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Enquanto o peito cozinha, faça o molho branco.

No liquidificador, bata 250 ml de leite com as 3 colheres de farinha de trigo (assim evita que depois fique com caroços) por 2 minutos e reserve.

Em uma panela tipo leiteira, coloque 1 colher cheia de manteiga e aqueça.

Depois, coloque 1/2 cebola picada para dourar e acrescente um tablete de caldo de galinha.

Bata a mistura de leite com farinha no liquidificador 2 vezes no modo pulsar e acrescente na panela.

Misture sem parar até engrossar, desligue o fogo e acrescente uma caixinha de creme de leite.

Misture bem e reserve o molho.

Após o cozimento do peito de frango, desfie ele todo.

MOLHO DO FRANGO: (OPCIONAL)

Molho do frango: (opcional)Em uma panela grande, coloque 2 a 3 colheres cheias de manteiga, acrescente o restante da cebola picada e 2 tabletes de caldo de galinha.

Em seguida, acrescente a pimenta bode e refogue e assim que a cebola começar a dourar.

Coloque o frango desfiado e doure bem.

Acrescente a azeitona e o palmito, refogue bem, coloque 2 a 3 colheres de extrato de tomate, sal e pimenta a gosto, refogue.

Acrescente de 500 ml de água ou mais (o suficiente para cobrir a mistura por até 2 cm de altura acima).

Deixe cozinhar por uns 8 minutos em fogo alto e desligue.

Acrescente 1 caixinha de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma de vidro grande, (aproximadamente 5 litros) espalhe molho branco até que se cubra todo o fundo (2 a 3 conchas).

Coloque a massa de macarrão, 1 camada do molho de frango com azeitonas, 1 de presunto ou apresuntado, 1 de mussarela e mais 1 camada de molho branco.

Repita tudo novamente, até que sobre uns 2 cm de forma ainda.

A última camada deve ser de mussarela, a penúltima camada do molho de frango.

Leve ao forno respeitando o tempo de cozimento indicado na embalagem da massa de macarrão.

Observe para que a mussarela não queime e bon appetit!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27000-lasanha-de-frango-com-molho-branco-no-capricho.html