

LASANHA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 litro de leite
1 cebola grande
1 caixinha de creme de leite
1 colher de amido
1 pacote de massa para lasanha
4 colheres de azeite
3 colheres de sopa de requeijão cremoso
300 g de mussarela
200 g de presunto
orégano

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango e deixe cozinhar por 15 minutos na panela de pressão.

Retire, deixe esfriar, desfie e reserve.

Em uma panela grande coloque o azeite, pique a cebola e frite por alguns segundos.

Coloque o peito de frango desfiado e vá passando na panela.

Coloque o leite em uma vasilha, adicione o amido no leite e mexa.

Despeje na panela com o frango e mexa por alguns minutos até engrossar.

Adicione o creme de leite e o requeijão e mexa mais um pouco.

Coloque um pouco de orégano na panela e mexa.

Em um refratário coloque uma camada de molho no fundo, em outra camada ponha a massa, depois outra camada de molho, a mussarela e o presunto.

Siga assim sucessivamente até montar toda a sua lasanha.

Polvilhe orégano por cima e deixe assar em forno a 240°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29920-lasanha-ao-molho-branco.html>