

LASANHA DE FRANGO AO MOLHO ROSÊ

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro e 1/2 de leite

6 colheres de amido de milho

2 colheres de manteiga

2 copos de requeijão cremoso

2 dentes de alho

sal a gosto

pimenta calabresa seca

2 colher de azeite

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 kg e 200 g de peito de frango

1 cebola

2 dentes de alho

2 sachês de extrato de tomate

2 caldos de galinha

MASSA:

Massa: 2 massas para lasanha frescas

1 kg de mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela frite o alho na manteiga e azeite.

Adicione o leite (reserve um copo), a pimenta e o sal, deixe ferver.

Dissolva o amido de milho do copo reservado de leite e adicione na panela.

Mexa até engrossar.

Desligue e acrescente os dois copos de requeijão.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Cozinhe o peito de frango na água até cobrir o frango com caldo de galinha, o alho, a cebola, sal e pimenta (reservar o caldo do cozimento).

Depois de cozido desfie e refogue.

Acrescente o caldo reservado e os 2 sachês de extrato de tomate.

Deixe reduzir um pouco a água.

Desligue e acrescente o molho branco.

MASSA:

Massa: Rale a mussarela.

Em uma marinex coloque uma camada molho, massa, mussarela. E assim vá intercalando. Finalize com uma camada molho e mussarela. Leve ao forno até borbulhar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33414-lasanha-de-frango-ao-molho-rose.html>