

SOUFLÉ DE FRANGO COM COUVE-FLOR

INGREDIENTES

1/2 litro de leite
1/2 kg de filé de frango
1 couve-flor
1 tablete de caldo de galinha
4 colheres de farinha trigo
2 colheres de margarina
1/2 cebola
massa de lasanha pronta
queijo mussarela
presunto
temperos à gosto (orégano, sal, pimenta)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o frango com o tablete de caldo de galinha.

Após cozido, desfie o frango deixando uns pedacinhos maiores.

Dica: desfie o frango na batedeira, é rápido e prático.

Para o molho, frite a cebola na margarina e misture a farinha de trigo.

Coloque o leite e acrescente o frango e a couve-flor já cozida, mexendo sempre.

Tempere o molho a gosto.

Em um refratário, coloque uma camada do molho, a massa de lasanha, uma camada de presunto e complete com o molho. Por cima, coloque uns pedaços da massa de lasanha e a mussarela.

Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33761-soufle-de-frango-com-couve-flor.html>