

LASANHA DE FRANGO ESPECIAL DA BIANCA

INGREDIENTES

1 e 1/2 peito de frango cozido e desfiado

1 pacote de massa de lasanha

500 ml de leite

2 colheres de manteiga ou margarina

1 caldo de galinha

1 sazón (ou similar) laranja

sal a gosto

1 colher de amido de milho

1/2 xícara de água

250 g de queijo mussarela (pode ser ralado ou em fatias)

MODO DE PREPARO

Acrescente em uma panela o leite, a manteiga, o caldo de galinha e o Sazón. Deixe em fogo médio até dissolver todos os ingredientes.

Em separado dissolva o amido de milho na água.

Acrescente a mistura na panela.

Mexa bem até engrossar, desligue o fogo, acrescente o sal e reserve o molho.

Em um refratário coloque uma camada de molho, uma do frango desfiado, uma de queijo e uma de massa, até acabar o frango.

Se quiser acrescente batata palha em cima para decorar.

Coloque no forno para gratinar por uns 15 minutos mais ou menos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36520-lasanha-de-frango-especial-da-bianca.html>