

# 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>