

LASANHA DE FRANGO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 250 g de filé de frango

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de óleo de soja

1 xícara de chá de molho de tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino branca

MOLHO:

Molho: 2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

1 tablete de caldo de frango

2 xícaras de chá de leite

1 xícara de chá de creme de leite

sal a gosto

parmesão fresco ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em um refratário a cebola, o alho e o óleo.

Leve ao micro-ondas por 3 a 4 minutos na potência alta.

Acrescente os filés de frango.

Retorne ao micro-ondas tampado por 8 a 10 minutos na potência média alta.

Retire do micro-ondas, aguarde esfriar e desfie o frango.

A seguir, misture ao frango refogado o molho pronto, o cheiro-verde, o sal e a pimenta.

Tampe o refratário e retorne ao micro-ondas por 8 minutos na potência alta e reserve.

Polvilhe com o queijo parmesão e leve ao micro-ondas por 6 a 8 minutos na potência alta e guarde.

MOLHO:

Molho: Coloque em um refratário a farinha de trigo, a margarina e o cubo de caldo de galinha.

Leve ao micro-ondas por 2 minutos na potência alta.

Mexa na metade do tempo.

Acrescente o leite, misture bem e retorne ao micro-ondas por 5 a 6 minutos, mexendo na metade do tempo.

Retire, acrescente o creme de leite e sal a gosto e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Num refratário coloque as camadas intercaladas de molho de frango, massa para lasanha e molho branco

Repita a montagem, terminando com molho branco.

Coloque de novo no micro-ondas por mas 2 minutos na potência alta.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36775-lasanha-de-frango-de-micro-ondas.html>