

LASANHA DE FRANGO E LEGUMES

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 xícaras (chá) de leite
200 g de queijo cottage
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal e pimenta-do-reino
1 colher (café) de noz-moscada ralada

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bata no liquidificador o leite com o queijo cottage por 2 minutos.
Em uma panela, derreta a margarina e doure a farinha.
Acrescente o creme batido e tempere com sal, pimenta e a noz-moscada.
Mexa até engrossar e tire do fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque um pouco de molho numa travessa.
Arrume camadas de lasanha, de cenoura e abobrinha, polvilhe parmesão e coloque por cima uma camada de frango.
Repita com os outros ingredientes, finalizando com o molho e parmesão.
Leve ao forno por 20 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37674-lasanha-de-frango-e-legumes.html>