

LASANHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO DA ANA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 colher de sopa de margarina

1 cebola média picada

1 tomate picado

1 peito de frango cozido e desfiado (temperado a seu gosto)

1 sachê de molho de tomate refogado

200 g de azeitona verde picada

1 copo de água

1 vidro pequeno de cogumelos fatiados

200 g de requeijão cremoso

salsa picada a gosto

500 g de muçarela

500 g de presunto

queijo ralado

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 colher de sopa de manteiga

1/2 cebola picada

1 dente de alho amassado

300 ml de leite

2 colheres de sobremesa de amido de milho

1 caixa de creme de leite

2 colheres sopa de queijo ralado

sal a gosto

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque a manteiga e refogue a cebola, depois acrescente o frango desfiado e o tomate, mexa e acrescente o sachê de molho de tomate refogado, acrescente o copo de água (250 ml).

Coloque a azeitona e o cogumelo, a salsa e corrija o sal, deixe apurar o molho. Desligue o fogo e acrescente o requeijão, reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Coloque em uma panela a manteiga e refogue a cebola com o alho.

Assim que a cebola estiver transparente acrescente o leite (deixe um pouco para dissolver o amido de milho).

Coloque a salsa, o queijo ralado e o sal.

Quando ferver acrescente o leite com o amido de milho. Quando engrossar desligue o fogo e acrescente o creme de leite, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque um pouco do molho branco arrume a massa da lasanha, coloque o recheio de frango, arrume fatias de muçarela e presunto, coloque novamente molho branco, massa, recheio, muçarela presunto vá fazendo camadas, a ultima é de massa, molho branco e queijo ralado. Leve em forno preaquecido por uns 30 minutos ou até o queijo gratinar. E bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38811-lasanha-de-frango-com-requeijao-da-ana.html>