

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 queijo, 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/38811-lasanha-de-frango-com-queijo-da-ana.html>