

# LASANHA DE FRANGO AO MOLHO 5 QUEIJOS

## INGREDIENTES

1 pacote de lasanha pré cozida  
100 g de queijo parmesão  
100 g de queijo mussarela  
100 g de queijo prato  
1 copo de requeijão  
100 g de provolone  
1 litro de leite  
1/2 cebola  
1 colher de margarina  
1 colher de farinha de trigo  
1 peito de frango desossado grande

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho:Em uma panela grande coloque a margarina, a cebola bem picada e jogue lentamente a farinha de trigo tomando o cuidado de não deixar empelotar, junte o leite e deixe ferver.

Junte o queijo um a um , reservando o queijo parmesão, depois junte o frango. Mexa até ficar um molho homogêneo.

### MONTANDO A LASANHA:

Montando a lasanha:Com o auxílio de uma concha coloque uma camada de molho e uma camada da massa pré cozida, intercale as camadas finalizando com o molho e por cima o queijo parmesão.

Pode-se levar ao micro-ondas por 5 minutos, ou 20 minutos em forno convencional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40642-lasanha-de-frango-ao-molho-5-queijos.html>