

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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