LASANHA DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

LASANHA:

Lasanha:1 pacote de massa para lasanha

1 peito de frango grande desfiado

1 pote de requeijão

queijo ralado

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:azeite

2 dentes de alho picados

1 cebola grande picada

2 talos de salsao

1 cenoura pequena

2 folhas de louro

folhas de manjericão fresco

1 caixa de polpa de tomate

sal

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 litro de leite

2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

sal

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Refogue na panela de pressão com azeite a cebola e o alho. Rale a cenoura e coloque junto para ajudar a quebrar a acidez do tomate. Em seguida inclua o salsão. Depois coloque o louro, o manjericão, o sal e o molho de tomate. Deixe cozinhar por 15 minutos em fogo baixo à partir da pressão.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Derreta a manteiga e junte a farinha mexendo sem parar. Quando a manteiga estiver derretida

coloque o leite e o sal e mexa sempre. O processo de cozimento dura cinco minutos.

Bata o molho vermelho no liquidificador e misture com o molho branco. Depois acrescente o frango desfiado. Reserve uma xícara para a cobertura. Em uma travessa, alterne mais ou menos quatro camadas de massa para lasanha, molho e requeijão.

Finalize a massa com o molho reservado para a cobertura e acrescente queijo ralado, se preferir. Cubra a travessa com papel alumínio para nao ressecar o prato e asse em forno preaquecido por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40728-lasanha-de-frango-desfiado.html