

# 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 salsa  
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 salsa. 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 não ressecar o prato e asse em forno preaquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/40728-lasanha-de-frango-desfiado.html>