LASANHA DE FRANGO FÁCIL DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:500 g de frango cozido e desfiado

Cebola ralada a gosto

Coentro a gosto

Colorau a gosto

Sal a gosto

1 caixinha de creme de leite

Óleo para dourar a cebola

Sal a gosto

500 g de presunto

500 g de queijo

1 lata de milho verde/ervilha

MASSA:

Massa:1 pacote de massa para lasanha semipronta

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Farinha de trigo sem fermento

1 cebola

Margarina

250 ml de leite

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:1 lata de molho pronto, pode ser extrato de tomate também

MODO DE PREPARO

Primeiro prepare o recheio. Esquente o óleo em uma panela, quando o óleo estiver quente doure a cebola. Logo em seguida jogue o frango desfiado e frite. Acrescente o coentro, o colorau e o sal e deixe o frango pegar bem a cor. Quando tudo misturado coloque o creme de leite, até obter uma mistura molhada.

Em uma forma pronta para microondas espalhe um pouco do molho de tomate pronto, em seguida cubra o molho com tiras da massa crua. Coloque mais uma camada de molho de tomate, molhando a massa. Em seguida distribua uma camada de frango, coloque o milho verde e cubra com presunto e logo em seguida com queijo,

fazendo assim várias camadas. Molhe o queijo com o molho vermelho e volte a fazer a primeira etapa com massa, molho, frango.

Cubra a última camada com queijo e presunto, deixando a camada de cima coberta de queijo.

Com a lasanha montada, prepare o molho branco. Esquente a margarina, doure a cebola ralada, acrescente o leite e mexa bem. Vá acrescentando aos poucos o trigo, quando estiver consistente, não grosso, tire do fogo e cubra a lasanha.

Leve ao micro-ondas por no mínimo 10 minutos em potência alta.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41248-lasanha-de-frango-facil-de-micro-ondas.html