

# LASANHA AO MOLHO BRANCO ESPECIAL

## INGREDIENTES

Massa para lasanha

800 g de queijo triturado

600 g de presunto triturado

100 g de óregano

1 peito de frango cozido e desfiado

3 caixinhas de creme de leite

1 colher de maizena ou farinha de trigo

1 cebola grande ralada

2 colheres de margarina

800 ml de leite

2 caldos knorr de bacon

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o queijo, o presunto e o orégano e reserve.

Para o molho coloque a cebola para dourar na manteiga, adicione os cremes de leite e os caldos knorr de bacon, mexa até que dissolva.

Em seguida coloque o leite e a maizena e espere o molho engrossar um pouco.

Em um refratário untado com margarina apenas, despeje uma concha do molho e espalhe.

Em seguida forre o refratário com a massa para lasanha crua, em seguida coloque um camada um pouco exagerada de queijo e presunto.

Depois coloque uma camada de frango e despeje o molho.

Faça essa repetição até completar o refratário, lembrando que tem que colocar bastante molho para que o mesmo cozinhe a massa da lasanha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41715-lasanha-ao-molho-branco-especial.html>