

LASANHA DE FRANGO COMPLETA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 colher de manteiga

4 xícaras de leite

1 cebola ralada

2 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite

sal a gosto

MONTAGEM:

Montagem: 300g de mussarela

300 g de presunto

1 pacote de massa de lasanha pré-cozida

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Doure a cebola na manteiga, acrescente uma parte do leite e dissolva o amido de milho na outra.

Em seguida, acrescente a mistura na panela, acrescente o sal e vá mexendo para não empelotar.

Quando abrir fervura, deixe cozinhar por 5 minutos, apague o fogo e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Intercale camadas de molho de frango, massa, molho branco, mussarela e presunto, até que acabe todos os ingredientes, deixando mussarela por último.

Você pode cobrir com Requeijão cremoso e Batata palha como eu fiz na foto acima. Fica molhadinha, uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43410-lasanha-de-frango-completa.html>