

# LASANHA CREMOSA DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
2 limões  
4 dentes de alho  
1 cebola média  
1 tomate madura  
Coentro  
Manjericão  
2 tabletes de caldo de galinha  
1 lata de milho verde  
1 pacote de massa para lasanha  
2 latas de creme de leite  
1 lata de requeijão  
2 colheres de manteiga  
2 colheres de amido de milho  
2 copos de leite  
400 g de mussarela  
400 g de presunto  
orégano  
Queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### FRANGO:

Frango: Coloque o peito de frango para cozinhar junto com os limões em rodela e 2 dos dentes de alho. Quando o frango estiver no ponto, escorra e desfie.

Doure a cebola, os outros 2 dentes de alho e 1 tablete do caldo de galinha, em seguida Acrescente o frango desfiado, depois o tomate, o coentro e o manjericão picadinhos. Reserve.

Bata no liquidificador o milho, 1/2 copo de requeijão e 1 lata de creme de leite, em seguida, junte ao frango refogado. Se desejar, pode bater somente meia lata de milho verde, acrescentando o restante do milho ao frango.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta as 2 colheres de manteiga, depois coloque as 2 de amido de milho (irá formar uma

pastinha), por fim, acrescente aos poucos o leite.

Desligue o fogo e coloque a outra lata de creme de leite e a 1/2 do requeijão que sobrou e o outro tablete de caldo de galinha já dissolvido.

Cozinhe a massa al dente.

Corte o queijo e o presunto em cubos.

#### MONTAGEM:

Montagem: Coloque 2 conchas do molho branco na travessa, em seguida a massa, depois o frango, o queijo e o presunto e, por fim, outra concha de molho branco. Faça o mesmo procedimento nas camadas seguintes. Na última camada coloque apenas o molho branco, mussarela (queijo coalho também fica uma delícia), queijo ralado e o orégano.

Leve ao forno por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45337-lasanha-cremosa-de-frango.html>