# 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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