

LASANHA DE FRANGO DELICIOSA

INGREDIENTES

1 peito de frango
500 g de queijo mussarela
400 g de presunto fatiado
1 pacote médio de massa para lasanha
1 pote de requeijão cremoso
2 caldos de galinha
2 copos de leite
1 caixa de creme de leite
2 colheres de farinha
3 colheres de manteiga
1 cebola média

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture em um panela as duas colheres de farinha e duas colheres de manteiga, acrescente o leite, um dos caldos de galinha e mexa constantemente. Após certo tempo, retire do fogo, acrescente o creme de leite e reserve.

FRANGO:

Frango: Cozinhe o peito de frango em água sem óleo, logo depois desfie o mesmo. Pique a cebola em pedaços pequenos. Coloque os pedaços de cebola em uma panela pequena e doure com a manteiga. Acrescente o frango e um caldo de galinha. Mexa bastante até o frango ficar totalmente dourado.

MONTAGEM DA LASANHA:

Montagem da Lasanha: Em um pirex, coloque duas conchas de molho. Faça a base da lasanha, cubra com uma camada de presunto, uma de queijo e uma de frango. Sobre o frango coloque uma camada de requeijão cremoso e duas conchas de molho. Repita o processo até chegar perto do topo do recipiente. Para finalizar e embelezar a lasanha cubra com muito queijo, requeijão e molho. Deixe no forno por aproximadamente 20 minutos em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47652-lasanha-de-frango-deliciosa.html>