

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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