LASANHA DE FRANGO DA TASHA

INGREDIENTES

1 peito de frango desossado e sem pele, cortadas em pedaços pequenos

1 xícara de cogumelos frescos fatiados

2 colheres de sopa de cebola picada

1 dente de alho, picados

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 xícara de molho Alfredo (Receita caseira do Tudo Gostoso)

1/2 xícara de queijo cottage

2 xícaras de queijo parmesão ralado, dividido

1 ovo levemente batido

1/2 colher de chá de tempero baiano

1/2 colher de chá de salsa

1 massa de lasanha feita conforme a embalagem

1/2 xícaras de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, refogue o frango, cogumelos e cebola no óleo até que o frango doure. Adicione o alho e cozinhe por mais 1 minuto. Misture a farinha de trigo até misturar bem; gradualmente junte o molho Alfredo. Traga a uma fervura. Reduza o fogo, deixe ferver, sem tampar, por 5 minutos ou até engrossar.

Em uma tigela pequena, misture o queijo cottage, o queijo parmesão, ovos, tempero baiano e salsa.

Espalhe a mistura do frango no fundo de um refratário que vá ao forno,uma camada de massa e uma de queijo parmesão e repita até acabar a massa e o frango. Polvilhe com o queijo mussarela.

Cubra e asse a 180°C por 30 minutos.

Deixe repousar por 10 minutos antes do corte.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49924-lasanha-de-frango-da-tasha.html