LASANHA DE FRANGO COZIDA NO LEITE

INGREDIENTES

Massa fresca para lasanha

1 peito de frango cozido e desfiado

1 tomate grande

1 cebola grande

2 folhas de sálvia

2 caldos de galinha

4 colheres de óleo

1 colher de colorífico

sal e tempero verde a gosto

queijo de sua preferência

1 receita de molho branco de sua preferência

1 litro de leite (reservar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, depois desfie e reserve.

Em uma panela adicione o óleo e a cebola e deixe refogar, em seguida adicione o tomate e deixe refogar mais um pouco.

Adicione a sálvia, o caldo de galinha, o peito de frango já desfiado, os demais temperos de sua preferência , o sal e o colorífico e deixe tudo refogar.

Depois adicione água até que forme um molho consistente (se for necessário, engrossar com 1 xícara de água e 1 colher grande de maizena).

Reserve.

Para montar a lasanha, coloque uma camada de molho em um refratário, adicione uma camada de massa, uma de queijo, cubra com massa e depois cubra tudo com leite.

Faça uma camada com o molho branco e também após mais uma de massa, cubra com leite.

Quando chegar na última camada pode cobrir com leite.

Cubra com papel alumínio e leve para a geladeira por no mínimo 6 horas.

Depois tire da geladeira e leve ao forno em temperatura baixa por 30 minutos, depois pode assar em temperatura de 200°C, por aproximadamente 60 minutos.

A massa da lasanha vai cozinhar nesse leite, que ao final do preparo vai sumir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53795-lasanha-de-frango-cozida-no-leite.html