LASANHA DE FRANGO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 pacote de massa para lasanha

1 caixa de creme de leite

2 copos de leite (400 ml)

2 tabletes de caldo de galinha

2 colheres de farinha de trigo sem fermento

3 colheres de manteiga

1 cebola

100 g de presunto

100 g de mussarela

Oregano a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango na panela de pressao por 15 minutos

Massa

Coloque a água em um refratário e em seguida a massa

Molho

Depois coloque o tablete de caldo picado, para dissolver mais rápido

Assim que estiver homogêneo, está no ponto, desligue e acrescente o creme de leite, reserve

Desfie o frango

Assim que a cebola estiver dourada, coloque o frango, o orégano e o sal

Faça primeiro uma camada da massa em seguida o frango, o presunto e a mussarela

Leve ao forno por 10 minutos, até o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6132-lasanha-de-frango-ao-molho-branco.html