

# LASANHA DE FRANGO AO MOLHO BECHAMEL

## INGREDIENTES

500 g de filé de frango  
1 colher (chá) curry  
1 tablete de caldo de galinha  
3 colheres (sopa) de molho barbecue  
sal a gosto  
500 ml de leite  
1/2 cebola  
1 folha de louro  
3 cravos  
50 g de manteiga  
50 g de trigo  
pimenta-do-reino a gosto  
noz-moscada a gosto  
massa pronta para lasanha  
150 g de queijo mussarela  
150 g de presunto

## MODO DE PREPARO

### Frango

Logo após o frango estar cozido, desfie

Use o curry, o caldo de galinha, o molho barbecue e sal a gosto

Misture até ficar homogêneo

### Molho

Coloque o leite em uma panela (fogo médio) e a cebola com a folha voltada para baixo

Quando começar a ferver, desligue o fogo, retire a cebola do leite e deixa

Em outra panela, derreta a manteiga e adicione o trigo (fogo médio)

Mexa bem por 3 minutos e logo após acrescente o leite, mexa bem até engrossar

Adicione o sal a gosto, a pimenta

Com o molho já pronto, pegue o frango e os misture até tudo ficar bem homogêneo

### Massa

Coloque a massa pronta para lasanha e deixe cozinhar até ficar no ponto (média de 5 minutos)

Escorra a água

Montando

Repita esse procedimento até acabar o molho com frango

Finalize com uma camada de massa pronta e queijo

Preaqueça o forno em temperatura de 180º C por 15 minutos

Leve a travessa ao forno até o queijo derreter (média de 10 minutos)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3164-lasanha-de-frango-ao-molho-bechamel.html>