

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>