

# LASANHA DE FRANGO GOSTOSA DO DERMENEZES

## INGREDIENTES

700 g de peito de frango  
azeite a gosto  
1 dente de alho  
500 g de massa fresca para lasanha  
120 ml de água  
3 g de sal  
tomilho a gosto  
sal e pimenta a gosto  
Molho branco  
15 g de manteiga  
1 dente de alho amassado  
15 g de farinha de trigo  
500 ml de leite  
200 ml de creme de leite  
50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e reserve

Amasse os dois dentes de alho

Coloque azeite em uma panela de pressão, metade do dente de alho e frite até dourar

Adicione o frango e frite rapidamente

Acrescente a água e o sal e cozinhe na pressão por 20 minutos

Desligue o fogo aguarde 5 minutos e retire a pressão

Feche a panela e balance com bastante força de um lado para o outro e para cima e para baixo, até desfiar o frango

Se não conseguir, termine de desfiar pressionando o frango com uma colher contra a panela ou utilizando o garfo

Em uma panela frite a outra metade do dente alho amassado na manteiga até dourar

Adicione a panela da manteiga e misture bem enquanto cozinha até engrossar

Adicione o creme de leite e mexa até ficar homogêneo

Acrescente o queijo parmesão e misture bem

Montagem

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Coloque um terço de frango desfiado e cubra com um terço do molho branco

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Coloque um terço de frango desfiado e cubra com um terço do molho branco

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Salpique queijo parmesão por cima

Asse até gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4465-lasanha-de-frango-gostosa-do-dermenezes.html>