

LASANCHEESE

INGREDIENTES

2 peitos de frango médio cozido e desfiado (um prato fundo)

400g queijo mussarela (ralado ou fatiado)

150g queijo prato ou cheddar

1 pacote (50g) queijo parmesão ralado

1 caixinha de creme de leite (200g)

Macarrão para Lasanha massa tradicional com ovos

4 dentes de alho

1 tomate grande sem casca e picado em cubos

1 cebola média picada em cubos finos ou ralada

1 colheres (sobremesa) de Páprica

3 col (sopa) de farinha de trigo

200 ml de leite

2 colheres (sopa) manteiga

1 colher sobremesa de noz-moscada

Azeite

Sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque uma colher de azeite adicione o alho, socado com sal; e a cebola, doure bem

Adicione a páprica e em seguida o frango previamente cozido e desfiado

Mantenha em fogo baixo de forma que o frango adquira um pouco de cor e entranhe o tempero

Em seguida adicione o tomate picado e meio copo de água (100ml), deixe cozinhar por alguns minutos

Para finalizar e encorpar o molho, adicione 1 colher de farinha de trigo misturada em 1/4 copo de água, quando ferver novamente desligue o fogo

Em uma panela, adicione a manteiga deixando

Adicione em seguida 200ml de leite com 2 colheres de farinha de trigo dissolvidas no mesmo

Adicione agora o queijo prato ou cheddar, misturando até o mesmo derreter

Adicione a noz moscada misturando bem

Desligue o fogo e adicione a caixa de creme de leite

Importante que o creme de leite não seja ralo, opte por marcas com maior consistência para que seu molho não fique mole

Em um tabuleiro médio, faça uma camada com o macarrão para lasanha

Em cima do macarrão, coloque uma fina camada de queijo mussarela, se o mesmo estiver ralado, salpique por cima

Na camada seguinte, coloque o Molho de Frango ainda quente ajeitando ele bem a travessa

Para a quarta camada, adicione o Molho Branco de Queijo, espalhando

Como quinta camada, coloque mais uma de Queijo Mussarela

Por fim salpique por cima o envelope de queijo parmesão

Leve para assar ao forno em 180 °C até que o queijo fique dourado

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4682-lasancheese.html>