

# 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 pressão 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://areceitadavez.com.br/receita/6132-lasanha-de-frango-ao-molho-branco.html>