

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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