

LASANHA DE FRANGO COM QUEIJO

INGREDIENTES

massa pronta de lasanha

400 g de presunto

400 g de mussarela ralada

2 copos de requeijão

150 g de mussarela para gratinar

Molho branco:2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

400 ml de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz-moscada a gosto

1 caixa de creme de leite

Frango:1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

2 peitos de frango desfiados

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga para derreter

Acrescente a farinha de trigo e misture bem com auxílio de um fouet

Adicione o leite e misture até formar um creme homogêneo

Tempere com sal, pimenta e noz

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; misture bem e reserve

Em uma frigideira, derreta a manteiga

Acrescente a cebola picada e doure

Adicione os peitos de frango desfiados

Tempere com sal e pimenta a gosto

Misture e reserve

Em uma travessa, faça uma camada de molho branco

Adicione uma camada de massa para lasanha

Faça uma camada de presunto sobre a massa

Acrescente uma camada de mussarela ralada

Adicione metade do frango reservado

Por cima, faça uma camada com o requeijão

Acrescente mais uma camada de molho branco e de massa de lasanha

Acrescente mais uma camada de presunto, queijo mussarela e o restante do frango

Adicione o resto do requeijão e cubra com o restante da mussarela

Leve ao forno preaquecido a 180

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8755-lasanha-de-frango-com-queijo.html>