

LASANHA AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 500 g de queijo mussarela fatiado
- 400 g de presunto fatiado
- 1 pacote médio de massa para lasanha (direto ao forno, sem cozimento prévio)
- 1 pote de requeijão cremoso
- 2 caldos de galinha (ou tempero completo sabor galinha)
- 2 copos de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de farinha
- 3 colheres de manteiga
- 1 cebola média

MODO DE PREPARO

Em uma panela, faça um creme homogêneo com as 2 colheres de farinha e 2 colheres de manteiga (reserve 1 colher de manteiga)

Acrescente o leite, 1 caldo de galinha e mexa constantemente

Retire do fogo e acrescente o creme de leite, reserve

Cozinhe o peito de frango em água (sem óleo), após cozido, desfie

Coloque a cebola em pedaços pequenos, coloque em uma panela e doure com a manteiga

Acrescente o frango e o caldo de galinha, mexa sempre até o frango ficar totalmente dourado

Em um refratário, coloque 2 conchas de molho

Faça a base com massa de lasanha, cubra com 1 camada de presunto, 1 de queijo e 1 de frango (nessa ordem)

Sobre o frango, coloque 1 camada de requeijão e 2 conchas de molho

Cubra o requeijão com 1 camada de presunto, 1 camada de queijo e 1 camada de massa, coloque molho

Repita esse processo até chegar na borda do refratário

Para finalizar, cubra a lasanha com muito queijo, requeijão e molho

Asse por, aproximadamente, 20 minutos em fogo baixo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4359-lasanha-ao-molho.html>