

LASANHA DE FRANGO GOSTOSA DO DERMENEZES

INGREDIENTES

700 g de peito de frango
azeite a gosto
1 dente de alho
500 g de massa fresca para lasanha
120 ml de água
3 g de sal
tomilho a gosto
sal e pimenta a gosto
Molho branco
15 g de manteiga
1 dente de alho amassado
15 g de farinha de trigo
500 ml de leite
200 ml de creme de leite
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e reserve
Amasse os dois dentes de alho
Coloque azeite em uma panela de pressão, metade do dente de alho e frite até dourar
Adicione o frango e frite rapidamente
Acrescente a água e o sal e cozinhe na pressão por 20 minutos
Desligue o fogo aguarde 5 minutos e retire a pressão
Feche a panela e balance com bastante força de um lado para o outro e para cima e para baixo, até desfiar o frango
Se não conseguir, termine de desfiar pressionando o frango com uma colher contra a panela ou utilizando o garfo
Em uma panela frite a outra metade do dente alho amassado na manteiga até dourar
Adicione a panela da manteiga e misture bem enquanto cozinha até engrossar
Adicione o creme de leite e mexa até ficar homogêneo
Acrescente o queijo parmesão e misture bem
Montagem

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Coloque um terço de frango desfiado e cubra com um terço do molho branco

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Coloque um terço de frango desfiado e cubra com um terço do molho branco

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Salpique queijo parmesão por cima

Asse até gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4465-lasanha-de-frango-gostosa-do-dermenezes.html>