

Lasanha de Frango com Queijo

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1 peito de frango;
- 500 g de queijo mussarela fariado;
- 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.

Lasanha de Frango com Queijo

por Receitas e Mais

Modo de Preparo:

Molho:

Faça um creme homogêneo com as 2 colheres de farinha e 2 colheres de manteiga (reservando 1 colher de manteiga), acrescente o leite, 1 caldo de galinha e mexa constantemente. Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Reserve.

Frango:

Cozinhe o peito de frango em água sem óleo. Após cozido, desfie o frango. Pique 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.

Montagem lasanha:

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 frango (nessa ordem). Sobre o frango coloque 1 camada de requeijão coloque 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 faltar cerca de 2,5 cm para chegar na borda da assadeira. Para finalizar, cubra a lasanha com muito queijo e requeijão e molho. Asse por aproximadamente 20 minutos em fogo baixo.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>

Lasanha de Frango com Queijo

por Receitas e Mais
