

LASANHA DE PÃO (SIMPLES)

INGREDIENTES

MOLHO:

molho:1 caixa de creme de leite

450 ml leite

1 colher de manteiga

1 cebola média

1 dente de alho

1 pitada de sal

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Refogue a alho e a cebola, coloque o leite e deixe ferver.

Coloque a manteiga e mexa ate derreter.

Coloque a pitada de sal, desligue e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Na forma untada com manteiga, coloque um pouco de molho, uma camada de pão, mais um pouco de molho para ficar molhadinho, em seguida coloque presunto e mussarela.

E repita tudo, molho, pão, molho, presunto, mussarela, pra terminar coloque mais uma camada de pão, coloque um mais um pouco do molho.

E finalize com o queijo parmesão.

Em forno preaquecido em 220 ° C, coloque a forma e deixe por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21410-lasanha-de-pao-simples.html>