

LASANHA AO MOLHO BRANCO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

2 pacotes de massa para lasanha

2 caixas de creme de leite

500 ml de leite

450 g de presunto

450 g de queijo

1 colher rasa de maisena

1/2 cebola picada

1 colher de margarina

1 tablete de caldo de galinha

pimenta-do-reino a gosto

1 maço de brócolis

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis na água com um pouco de sal.

Em uma panela, refogue a cebola na margarina com a pimenta e uma pitada de sal.

Coloque o brócolis já cozido e cortado em pequenos pedaços, desfalele o caldo de galinha e refogue tudo.

Adicione as 2 caixas de creme de leite, e mexa até dissolver o caldo de galinha, mas não deixe ferver.

Coloque o leite misturado com a maisena e mexa até engrossar, está pronto.

Monte a lasanha de acordo com a sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22342-lasanha-ao-molho-branco-com-brocolis.html>