

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, desfarele 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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