

LASANHA DE ABOBRINHA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/2 litro de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 pacote de queijo ralado (50 mg)
- 2 abobrinhas italianas cortadas em lâminas
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e doure a cebola picada até ficar transparente.

Acrescente o creme de leite e deixar cozinhar, mexendo sempre, até que levante fervura.

Dissolva a maisena no leite morno e adicione essa mistura ao creme de leite com cebola.

Mexa sempre.

Quando o molho engrossar, desligue o fogo e acrescente o queijo ralado.

O molho está pronto.

Em um refratário de vidro, coloque um parte do molho e adicione uma camada de lâminas da abobrinha.

Repita duas vezes e cuide para deixar uma parte do molho para cobrir todo o prato.

Se preferir, adicione mais um pouco de queijo ralado antes de levar ao forno.

Leve ao forno médio por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26574-lasanha-de-abobrinha-ao-molho-branco.html>