LASANHA INTEGRAL DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco:4 dentes de alho

2 colheres de margarina

2 tabletes de caldo de galinha

2 copos de leite integral

2 colheres de farinha de trigo

2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma, coloque uma camada do molho, depois uma da massa e outra do molho.

Coloque uma camada de peito de peru e uma de muçarela.

Intercalar as camadas e terminar com uma de muçarela.

Cobrir com requeijão cremoso.

Após montada, cobrir com papel alumínio e levar ao forno preaquecido a 200°C, por 15 minutos.

Retirar o papel alumínio e voltar ao forno por mais 25 minutos ou até atingir o ponto desejado.

Pode servir com queijo parmesão ralado e azeite.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27190-lasanha-integral-de-peito-de-peru.html