

MOLHO BRANCO PARA LASANHA

INGREDIENTES

2 colheres de farinha de trigo
500 ml de leite (frio)
1 colher de manteiga
1 colheres de queijo parmesão ralado
2 gemas de ovo
1 lata de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Torre levemente o trigo e coloque em uma vasilha para esfriar.
Coloque o leite na panela, e vai acrescentando o trigo torrado aos poucos, até desmanchar sem ligar o fogo.
Em seguida, adicione a manteiga, o queijo parmesão, as gemas, e o sal.
Ligue o fogo, somente o tempo suficiente para cozinhar a farinha.
Quando estiver pronto, desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27373-molho-branco-para-lasanha.html>