

LASANHA DE BRÓCOLIS E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 500 ml de leite

1/4 de cebola

3 colheres sopa de manteiga ou margarina

2 colheres sopa rasas de farinha de trigo

2 colheres sopa rasas de amido de milho (maisena)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Derreta a manteiga ou margarina e coloque 1/4 de uma cebola bem raladinha.

Logo em seguida adicione o leite, a farinha e o amido de milho, misture até o molho ficar cremoso, mexa bem para não empelotar.

Comece a montagem da sua lasanha intercalando entre molho, massa, peito de peru e mussarela.

Ao terminar, leve ao forno médio por cerca de 40 minutos.

Retire e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28194-lasanha-de-brocolis-e-peito-de-peru.html>