

LASANHA DE BRÓCOLIS E PRESUNTO

INGREDIENTES

1 pacote de massa pré-cozida para lasanha (200 g rende muito)
1 masso de brócolis picado em lâminas e fervido em água de sal (350 g)
800 ml de leite fresco ou de caixinha
3 colheres de sopa (rasas) de farinha de trigo torrada na manteiga ou 3 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sopa (bem cheia) de margarina ou manteiga
1 cebola média ralada
2 cubos de caldo de galinha
300 g de apresuntado ou presunto fatiado
200 g de queijo meia-cura ralado grosso
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo: Frite a cebola na margarina ou manteiga, acrescente 600 ml do leite, e o caldo de galinha em seguida.

Junte a farinha ou a maizena aos 200 ml de leite que sobraram, misture com o leite da panela cozinhe bem por uns 5 minutos.

Mexa bastante para não empelotar, durante o cozimento.

Coloque o queijo meia-cura e apague o fogo e dê mais uma misturada no molho.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, faça 1 camada de molho branco, o macarrão, o presunto e o brócolis, faça quantas camadas desejar, a última é de presunto e molho branco.

Dê o acabamento com o parmesão, caso queira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28550-lasanha-de-brocolis-e-presunto.html>