

LASANHA MARAVILHOSA DE MOLHO BRANCO E CREME DE MILHO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 500 ml de leite
2 colheres de amido de milho
1/2 cebola pequena ralada na parte mais fina do ralador
2 colheres de margarina
1 caixa de creme de leite
sal e pimenta-do-reino a gosto

CREME DE MILHO:

Creme de milho: 2 latas de milho verde
1 lata de leite (a mesma medida do milho)
2 colheres de amido de milho
2 colheres de margarina
1/2 cebola pequena ralada na parte mais fina do ralador
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue a cebola na margarina.
Adicione o leite, o sal e espere esquentar, sem ferver.
Adicione o amido de milho, diluído em um pouco de leite, mexa sempre, até engrossar.
desligue o fogo, adicione o creme de leite e a pimenta-do-reino.
Misture nesse molho, o frango desfiado.

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Bata no liquidificador 1 lata de milho com a água, o leite e a maisena diluída.
Refogue a cebola ralada, na margarina e adicione o creme batido, e a outra lata de milho verde com metade da água e o sal,
Mexe sempre, até engrossar, adicione a pimenta-do-reino e desligue.
Cozinhe o macarrão, ou monte ela com o macarrão sem cozinhar (pre-cozido).

Unte o tabuleiro com todo o molho de tomate.

Coloque uma camada de macarrão.

Em seguida cubra com o molho branco com frango.

Coloque outra camada de macarrão.

Em seguida cubra com o presunto e a mussarela.

Coloque uma camada de creme de milho.

Coloque outra camada de macarrão, e assim sucessivamente até acabar os ingredientes.

Finalize com uma camada de presunto e mussarela, cubra com o creme de milho.

Cubra com papel alumínio e leve ao fogo por, aproximadamente, 40 minutos ou até a mussarela gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29075-lasanha-maravilhosa-de-molho-branco-e-creme-de-milho.html>