

LASANHA DE QUEIJO E PRESUNTO COM MOLHO BRANCO (RÁPIDA)

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

- Molho branco: 1 litro de leite
- 2 colheres bem cheias e maisena
- 2 tabletes de caldo maggi
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de requeijão ou cheddar (opcional)

MODO DE PREPARO

MOLHO:

- Molho: Fritar a cebola picadinha.
- Colocar em um copo um pouco de leite e misturar a maisena.
- Despejar todo o leite junto com o do copo.
- Acrescentar os tabletes do caldo maggi.
- Mexer e ferver até ficar grosso.
- Depois de pronto, desligue o fogo e acrescente o requeijão sabor cheddar (opcional, mais fica uma delícia).

MONTAGEM:

- Montagem: Em uma travessa pirex grande colocar um pouco de molho, a massa, mais um pouquinho de molho, o queijo e o presunto picadinhos e misturados.
- Molho, massa, mais um pouquinho do molho, o queijo e o presunto, molho.
- Montar assim sucessivamente, finalize com o queijo e o presunto.
- Colocar no forno preaquecido a 200°C mais ou menos 30 minutos ou até dar uma borbulhadinha. Fica um delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33072-lasanha-de-queijo-e-presunto-com-molho-branco-rapida.html>