

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, mas 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 200ºC mais ou menos 30 minutos ou até dar uma borbulhadinha.Fica um delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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