

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!

©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>