

PÃO LASANHA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

- Molho branco: 400 ml de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1/4 de cebola pequena ralada
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

- Molho branco: Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do creme de leite, cebola e margarina. Leve ao fogo numa panela média, a margarina e a cebola ralada para dourar levemente. Despeje o conteúdo do liquidificador e mexa até engrossar. O molho deve ficar levemente cremoso.

MONTAGEM:

- Montagem: Unte com margarina um refratário grande e monte o pão conforme abaixo.
- 1 camada de pão, requeijão, presunto de peru, queijo e molho branco.
- Repita até acabarem os ingredientes, são 3 camadas, terminando com o molho.
- Você pode acrescentar queijo coalho ralado no final. Deixe descansar por umas 4 horas antes de servir, para que o molho seja absorvido pelo pão. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33529-pao-lasanha.html>