

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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