

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://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33529-pao-lasanha.html>