

# LASANHA DE MOLHO BRANCO COM ATUM

## INGREDIENTES

1 massa para lasanha

500 g de queijo mussarela

500 g de presunto

1 cebola (ralada, picada ou batida no liquidificador)

3 latas de atum ralado sem molho

3 caixa de creme de leite

2 tabletes caldo de galinha

2 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)

1 caixa de milho verde

se preferir, acrescente coentro bem picado ao molho;

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho:Enquanto isso, coloque a manteiga em uma panela e despeje toda a cebola até dourar.

Coloque os 2 tabletes de caldo de galinha e mexa para não grudar e queimar.

Em seguida acrescente as latas de atum ralado, milho verde e continue mexendo para que pegue o sabor, coloque o creme de leite e mexendo, espere ferver.

### MONTAGEM:

Montagem:Coloque um pouco de molho do fundo da assadeira, faça uma camada de massa, molho, depois queijo, molho, depois presunto, molho.Até acabar!Leve ao forno para gratinar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33720-lasanha-de-molho-branco-com-atum.html>