

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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