

LASANHA DE BRÓCOLIS E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

1 cebola picada

3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

5 xícaras (chá) de leite

sal, pimenta-do-reino e noz moscada ralada a gosto

2 xícaras (chá) de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 xícara (chá) de bacon em cubos

5 xícaras (chá) de brócolis em buquês picados

1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Derreta a margarina em uma panela, em fogo médio e refogue a cebola por 3 minutos ou até murchar.

Polvilhe com a farinha e refogue por mais 2 minutos, mexendo sempre.

Despeje o leite aos poucos, mexendo até engrossar.

Tempere com sal, pimenta e noz moscada, adicione o creme de leite e reserve.

RECHEIO:

Recheio: em uma panela refogue o bacon na própria gordura até dourar.

Acrescente o brócolis e refogue por 3 minutos.

Acrescente o cheiro verde, sal, pimenta e misture.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário retangular grande, intercale camadas de molho, de massa, de molho, de brócolis e de queijo, terminando em massa e molho.

Polvilhe com parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos.

Retire, deixe descansar por 10 minutos e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36001-lasanha-de-brocolis-e-molho-branco.html>