

LASANHA DE BRÓCOLIS COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 pacote de massa rolo para pastel
4 maços de brócolis
3 colheres (sopa) de creme de cebola
1 colher (sopa) de creme de queijo
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de amido de milho
1 caixa de creme de leite
800 ml de leite
500 g presunto (em média)
500 g queijo mussarela (em média)
sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva uma panela de água com sal e coloque os brócolis. Cozinhe até ficarem macios.

Escorra toda a água, pique e reserve.

Em um copo, dissolva o creme de cebola e o creme de queijo em 500 ml de leite frio.

Coloque a manteiga na panela e espere derreter.

Adicione a mistura de leite com os cremes aos poucos.

Mexa até levantar fervura.

Acrescente o brócolis picado e mexa.

Dissolva o amido de milho com o restante do leite, adicione na panela e misture bem.

Deixe cozinhar por uns 5 minutos, mexendo de vez em quando, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em um refratário grande monte a lasanha, alternando camadas de brócolis, massa, presunto e queijo.

Termine a montagem com o queijo e salpique orégano a gosto.

Leve ao forno alto (em média 230°C) por uns 40 minutos.

Retire e sirva a seguir.

Sugestão de acompanhamento: arroz e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38448-lasanha-de-brocolis-com-creme-de-cebola.html>