

LASANHA DE PROVOLONE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 litros de leite
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- sal e pimenta a gosto
- 500 g de massa de lasanha pré-cozida (comprada pronta)
- 500 g de queijo provolone ralado no ralo grosso

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga, coloque o leite, o amido de milho, sal e pimenta. Leve ao fogo, mexendo sempre, por 15 minutos ou até engrossar. Em um refratário, alterne camadas de massa, de molho e de provolone ralado, até terminar em provolone. Cubra com papel alumínio e leve ao forno, preaquecido em 180°C, por 30 minutos. Retire o papel e deixe dourar por mais alguns minutos. Retire e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39156-lasanha-de-provolone.html>