

LASANHA AO MOLHO BÈCHAMEL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 colher (chá) de farinha de trigo sem fermento

1/2 xícara (chá) de leite líquido

1/2 colher (chá) de noz-moscada em pó

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

LASANHA:

Lasanha: 1 pacote de massa para lasanha "Grano Duro" (tipo de massa assim como sêmola, etc.)

1 litro de água fervendo

2 colheres (chá) de sal

8 fatias de presunto

8 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Numa panela pequena em fogo médio, derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo.

Vá mexendo e acrescente o leite e depois os outros ingredientes.

Mexa sem deixar que formem bolas com a farinha de trigo.

Deixe ferver e desligue o fogo.

LASANHA:

Lasanha: Cozinhe a massa da lasanha na água com sal.

Num refratário retangular de vidro, comece com uma camada de massa.

Vá arrumando outras camadas, molho, queijo, presunto e massa, lembrando que a última deve ser de queijo.

Quando chegar até a última camada, derrame o resto do molho.

Leve a lasanha até o forno preaquecido e asse por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40085-lasanha-ao-molho-bechamel.html>