

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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