

LASANHA FÁCIL DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: 800ml de leite

1 cebola picada

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de óleo

3 colheres de sopa de amido de milho dissolvido em 1 copo (200 ml) de água

1 caldo de legumes (tipo sazón)

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

cheiro-verde

200 g de creme de leite

Cheiro-verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Refogue a cebola no óleo e margarina, adicione o leite, requeijão e espere ferver, abaixe o fogo e adicione o amido já dissolvido, mexendo sempre até engrossar. Corrija o sal, e não esqueça que o presunto e muçarela tem muito sal e pode deixar a lasanha bem salgada. Desligue o fogo acrescente o cheiro-verde e o creme de leite.

A massa da lasanha deve ser pré-cozida, em uma panela com água quente, adicione aos poucos a massa, cozinhando por 2 minutos.

Eu cozinho a cada 5 pedaços e já vou montando a lasanha.

Em um refratário, despeje no fundo a lata do molho de tomate e regue uma concha do molho branco.

Para iniciar a montagem: uma camada de massa, presunto, muçarela e molho branco, alternado sempre.

Por última faça uma camada de molho branco e duas camadas de muçarela.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 220°C, por aproximadamente 20 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar. Retire do forno e salpique com o orégano.

Uma dica: não coloque o queijo direto em cima da massa, sempre intercale com o molho ou presunto, por que o queijo ao derreter prejudica o cozimento da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43045-lasanha-facil-de-presunto-e-queijo.html>