LASANHA DE PÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:2 dentes de alho

1/2 cebola

1 colher de manteiga

2 xícaras de leite

1 colher de sopa de maisena

1 caldo de legumes

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Use 1/2 xícara do leite para dissolver a maisena (reserve).

Junte o alho e a cebola e a margarina em uma panela e deixe dourar.

Quando estiver dourado, junte o leite com a maizena e em seguida o restante do leite, deixe ferver e adicione o caldo de legumes e mexa até ficar bem cremoso.

PARA MONTAR:

Para montar:Coloque no fundo do refratário um pouco do molho e acomode as fatias de pães, depois faça camadas de molho, queijo, presunto e o milho e a ervilha.

Faça de modo que o queijo seja o último.

Agora é só por no microondas por 7 minutos e aproveitar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43482-lasanha-de-pao-ao-molho-branco.html