LASANHA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

200 ml de Leite

2 colheres de farinha de trigo

1 colher de manteiga

1 cebola

200 ml de extrato de tomate

tempero a gosto

9 tirinhas de massa para lasanha

300 gramas de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa para lasanha.

Neste tempo prepare o molho branco em uma panela ponha a cebola ralada o tempero a seu gosto e a manteiga espere dourar e acrescente o leite mexa bem e ponha as duas colheres de farinha de trigo, mexa até engrossar.

Faça o molho com o extrato de tomate da sua preferência.

Depois de tudo pronto, comece a montar intercalando o molho de tomate a massa de lasanha o molho branco e o queijo, formando assim três camadas recheadas.

Coloque no forno ate a mussarela derreter e pronto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46446-lasanha-com-molho-branco.html