LASANHA 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:4 colheres de manteiga

1 cebola ralada

3 colheres de farinha de trigo

4 xícaras de leite

sal e noz- moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Para o molho, em fogo baixo derreta a manteiga e frite a cebola. Espalhe a farinha e refogue mexendo por 3 minutos. Despeje o leite, sal, noz-moscada e cozinhe, mexendo até engrossar. Em um refratario médio untado com margarina, intercale camadas de molho, massa, queijo mussarela, provolone, gorgonzola e requeijãoe termine com molho.

Leve ao fogo médio preaquecido, por 30 minutos, coberto com papel alumínio.

Retire o papel alumínio, polvilhe com provolone e leve ao forno por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46764-lasanha-4-queijos.html