

LASANHA NA MANTEIGA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 3 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola média picada

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite

1 xícara (chá) de creme de leite

Sal a gosto

LASANHA:

Lasanha: Óleo

500 g de massa fresca para lasanha

400 g de mussarela cortada em fatias

400 g de presunto cortado em fatias

4 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola na manteiga.

Adicione a farinha, deixe no fogo por 3 minutos e mexa.

Acrescente o leite, misturando para não empelotar.

Quando o leite engrossar, retire do fogo e adicione o creme de leite.

Acerte o sal e reserve.

Cozinhe a massa da lasanha em água e sal.

Coloque poucas tiras por vez e não deixe cozinhar por mais 1 minuto.

Retire da panela com uma escumadeira.

Unte um refratário com óleo e coloque nele uma camada de massa, outra de molho, a mussarela, massa, depois molho e o presunto.

Siga a ordem até a última camada, que deve ser de mussarela.

Cubra com pedaços de manteiga e leve ao forno alto (250°C) até gratinar.

Sirva em seguida.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47421-lasanha-na-manteiga.html>