

LASANHA DE BRÓCOLIS COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 litro de leite
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de margarina
1 caixinha de creme de leite
1 copo de requeijão
500 g de mussarela ralada
500 g de presunto ralado
Queijo parmesão ralado a gosto
alho a gosto
Noz-moscada a gosto
1 maço de brócolis
500 g de massa para lasanha (direto ao forno)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho com a margarina até dourar.

Junte o creme de leite até ferver.

Acrescente o leite com o trigo já diluído.

Mexa bem até começar a engrossar.

Acrescente o requeijão e mexa bem.

Polvilhe noz-moscada e sal a gosto.

Mexa até formar um molho cremoso, acrescente o brócolis já cozido sem os talos, misture bem, desligue o fogo e reserve.

Unte uma forma com azeite e um pouco do molho branco.

Faça uma camada de massa de lasanha, uma camada de molho, uma camada de mussarela, uma camada de presunto, repita essa sequencia até acabar os ingredientes, termine com uma camada de molho e polvilhe parmesão ralado a seu gosto.

Se preferir mais molhada, jogue um copo de leite puro sobre a lasanha montada antes de ir para o forno.

Leve ao forno até cozinhar a massa, testando com um garfo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48410-lasanha-de-brocolis-com-molho-branco.html>