

LASANHA DOMINGUEIRA

INGREDIENTES

- 1 pacote de lasanha (crua) de 500 gramas
- 500 gramas de presunto
- 600 gramas de mussarela
- 2 colheres de farinha de trigo
- 2 pacotes de molho de tomate pronto
- 1 litro de leite
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, a margarina e a farinha bata e reserve.

Em um refratário coloque uma camada de lasanha, o molho branco, o molho vermelho, presunto e queijo mussarela. Faça as camadas dessa maneira até o final.

A última camada deve acabar com o queijo mussarela para gratinar.

Leve ao forno pré aquecido á 200 graus com papel alumínio por aproximadamente 40 minutos, após retirar o papel alumínio e deixar aproximadamente 15 minutos para gratinar.

Para um bom resultado final a lasanha deve ser montada um dia antes do preparo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51071-lasanha-domingueira.html>