

LASANHA DE PÃO DE FÔRMA DO ERIC

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 5 colheres de farinha de Trigo

3 colheres de Margarina

300ml de leite

Sal a gosto

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 2 1/2 tomates picados em cubo

Molho refogado

Cebola a gosto

Cheiro verde a gosto

Corante a gosto

1 sachê de sazón

MONTAGEM:

Montagem: 350g de mussarela fatiada ou ralada

350g de presunto fatiado ou ralado

1 embalagem de pão de fôrma

Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em um prato, misture a farinha de trigo e manteiga.

Coloque 150ml de leite na panela e misture-os

Leve a mistura ao liquidificador e coloque mais 50 ml de leite

Lave a panela e coloque a mistura do liquidificador nela

Coloque o resto do leite, misture até que fique homogêneo e não fique gosto de farinha de trigo e apague o fogo

MOLHO VERMELHO:

Molho Vermelho: Doure a cebola.

Coloque em seguida o molho refogado e os tomates.

Quando estiver fervendo, coloque o cheiro verde e o corante.

No fim, coloque sazón e apague o fogo

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário, tire as cascas do pão de forma

Preaqueça o forno.

Monte a lasanha assim: fatias de pão, molho de tomate, mussarela, presunto, pão, molho branco.

Repita o processo até que o refratário encha.

Cubra com mussarela.

Leve ao forno por 20 minutos e apague o forno

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52558-lasanha-de-pao-de-forma-do-eric.html>