

LASANHA PRÁTICA DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 2 xícaras de leite

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 1/2 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina numa frigideira, espere derreter, depois adicione a farinha de trigo e mexa até ficar douradinho.

Depois retire do fogo e adicione o leite, mexa para desfazer os gominhos, coloque de volta no fogo e adicione o queijo ralado e mexa até desfazer o resto dos grominhos.

Depois de pronto o molho, coloque no fundo da forma molho de tomate e uma camada de massa, outra de presunto e queijo, intercalando sempre as camadas com bastante molho até que termine as camadas.

Depois coloque o molho branco em cima e coloque algumas camadas de queijo e queijo ralado e leve ao forno por 20 minutos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52806-lasanha-pratica-de-queijo-e-presunto.html>