

LASANHA DE BATATA DELICIOSA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite
3 colheres (sopa) de margarina
100 g de queijo ralado
Sal e pimenta-do-reino branca a gosto
1 colher (café) de noz-moscada ralada
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Dissolva o amido em um pouco de leite e coloque em uma panela com o restante do leite. Leve ao fogo, junte a margarina, acrescente os temperos e mexa até engrossar. Desligue o fogo e junte o creme de leite, mexa bem e reserve em um refratário.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque molho branco, camadas de batatas, cogumelos, salsa, mussarela e molho, alternando até terminar. Terminando com molho polvilhe o queijo ralado e salsa, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53403-lasanha-de-batata-deliciosa.html>