

LASANHA À MINHA MODA (NEMAURA)

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Óleo

1 copo de leite grande

3 colheres de trigo

2 pacotes de creme de leite

Sal a gosto

2 cebolas

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Coloque uma panela no fogo com a manteiga e frite a cebola picada.

Desmanche trigo com leite, esta mistura derrame na panela e mexa (sem embalar caso isto aconteça, bata ligeiramente ao liquidificador e devolva ao fogo novamente), acrescente o creme de leite e sal a gosto sem salgar.

Quando estiver no ponto apague o fogo (é no ponto de mingau).

MONTAGEM:

Montagem:Em uma refratária, coloque em primeiro lugar, metade do molho branco, depois metade do macarrão, em seguida acrescente a mistura da travessa, coloque macarrão novamente, depois o queijo e o presunto, feche com o macarrão novamente.

Derrame 2 latas de tarantela, feche com o macarrão, e por último derrame o resto do molho branco.

Por fim espalhe o queijo ralado, derrame sobre o queijo azeitonas picadas e leve ao forno.

Quando estiver fervendo retire do forno e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/54616-lasanha-a-minha-moda-nemaura.html>