LASANHA DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 pacote de massa de lasanha pre cozida

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

1 caldo Knor de legumes

1 cebola grande ralada

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de salsinha

300 gramas de presunto

300 gramas de mussarela

1 pact de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Rale a cebola.

Bater o milho no liquidificador.

Numa panela doure a cebola na margarina.

Junte o milho e mexa bem.

Depois dissolva a farinha no leite e despeje na panela mexendo até levantar fervura

Junte o caldo de legumes, o creme de leite e a salsinha.

Em seguida monte a lasanha alternando as camadas de creme de milho, presunto e mussarela.

Por último o parmesão.

Leve ao forno até assar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54965-lasanha-de-creme-de-milho.html