

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 pacot 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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