

LASANHA DE 4 QUEIJOS AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

5 colheres de farinha de trigo

1 colher de margarina

1 cebola ralada

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque uma colher de manteiga e refogue a cebola ralada e a deixe dourar, depois acrescente o leite e as 5 colheres de farinha de trigo, acrescente sal a gosto (recomendo não temperar muito o molho, pois os queijos é que darão o sabor na lasanha) e mexa o molho até engrossar.

Depois de grosso, você pode tampar a panela e deixe o molho cozinhar no fogo baixo por uns 3 minutos.

Depois de cozido, deixe o molho branco esfriar, depois de frio bata o molho branco no liquidificador até que saia as pelotas e para chegar no ponto certo que é bem cremoso.

MODO DE MONTAR A LASANHA:

Modo de montar a lasanha: Coloque o molho branco na forma e coloque a massa da lasanha e logo em seguida os queijos, e repita sempre este processo de montar: molho branco, lasanha recheio e molho branco e assim por diante.

Depois disso cubra a forma no papel alumínio e coloque-a no forno preaquecido.

Depois é só esperar que os queijos derretam completamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55075-lasanha-de-4-queijos-ao-molho-branco.html>