Lasanha de presunto e queijo com molho branco

Rendimento
14 porções

Tempo de preparo
00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	12 xícaras e meia (chá)	2,5 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 xícaras e meia (chá)	250 g
Massa fresca para lasanha	1 pacote e meio	750 g
Presunto (cozido e fatiado)	80 fatias	800 g
Muçarela (ralada)	1 kg	1 kg

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 2,3 L do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, coloque o restante do leite, dissolva o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve para esfriar.

2. Em uma GN ½, faça camadas com o molho branco reservado, a massa, o presunto e a muçarela, intercalando-as e repetindo, até finalizar com o molho e a muçarela.

3. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos. Remova o papel e volte ao forno por mais 5 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.