

## Lasanha de bacalhau



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau

1 pack de lasanha

0 totaste de azeite

1 unidade de cebola grande

0 totaste de alho

0 totaste de salsa

0,5 lata de tomate (pequena)

1 pack de miolo de camarão (congelado)

0 totaste de sal & pimenta

1 unidade de malagueta

0 totaste de manteiga

0 totaste de farinha

0 totaste de queijo ralado

0 totaste de pão ralado

0 totaste de molho bechamel

Instruções de preparação:

Coze-se o bacalhau, lasca-se “miudamente” e reserva-se a água da cozedura. Deita-se azeite, cebola e alho picados num tacho, ao qual se juntam as lascas de bacalhau e o miolo de camarão congelado, depois das cebolas amolecerem. Depois do bacalhau tomar o sabor do azeite, acrescenta-se salsa picada e tomate picado triturado, temperando-se de sal , pimenta e a malagueta (. Deixa-se apurar. Faz-se um molho velouté: deita-se manteiga e azeite num tacho, ao qual se junta um pouco de farinha depois da manteiga se ter derretido. Acrescenta-se em seguida água de cozer o bacalhau até se obter um molho espesso. Junta-se o molho velouté com o refogado de bacalhau, polvilhando com salsa (ou manjeriço). Unta-se um tabuleiro com um pouco deste recheio, sobre o qual se põem (sem sobrepor) placas de lasanha e, em seguida, um pouco de recheio. Vão-se repetindo estas camadas até terminar o recheio. Sobre a última camada (que deve ser de recheio) cobre-se com um pouco de molho

béchamel, pão ralado e queijo ralado a gosto. Leva-se ao forno durante 30 minutos, caso se utilize lasanha já pré-cozida (e conforme as indicações da embalagem). Após este período pode-se gratinar conforme o gosto. Sirva quente acompanhando com uma salada.

Sugestões Adicionais: