

## Lasanha de peixe



Ingredientes: 250 grama de placas de lasanha pré cozidas  
125 grama de vieiras  
500 grama de gambas (cruas)  
500 grama de filetes de peixe branco (pescada, maruca ou pargo)  
125 grama de manteiga  
1 unidade de alho francês  
85 grama de farinha de trigo  
0,5 litro de leite  
0,5 litro de vinho branco seco  
125 grama de queijo cheddar (ralado)  
125 mililitro de natas  
60 grama de parmesão (ralado)  
2 colher de sopa de salsa fresca (picada)  
0 totaste de sal & pimenta

### Instruções de preparação:

Pré aqueça o forno a 180° C. Unte um tabuleiro de ir ao forno e à mesa e forre o fundo com placas de lasanha. Reserve. Retire os intestinos, as membranas e os músculos brancos à vieiras, deixando as ovas se houver. Descasque as gambas e retire-lhes o veio escuro. Corte as gambas e as vieiras em pedaços. Numa caçarola grande, derreta a manteiga em lume brando, junte o alho francês e cozinhe, em lume médio, durante 1 minuto, até fazer espuma. Tire do lume e misture gradualmente o leite com o vinho. Leve novamente ao lume e mexa constantemente até o molho ferver e engrossar. Reduza o calor e deixe cozer em lume brando durante 2 minutos. Adicione o peixe e os mariscos e deixe durante 1 minuto. Tire do lume e adicione o queijo cheddar. Tempere com sal e pimenta. Deite metade da mistura sobre as placas da lasanha no tabuleiro e cubra com outra camada de placas. Repita o processo com o resto da mistura. Regue com as natas e salpique com a salsa picada e o queijo parmesão. Leve ao forno durante 30 minutos, até que a superfície esteja dourada.

Sugestões Adicionais: