



## Lasanha de Bacalhau Desfiado Pescanova

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 2 cebolas picadas
- 2 alhos picados
- 100 g de polpa de tomate
- azeite
- 6 folhas pequenas de massa de lasanha ou 4 grandes (já prontas)
- queijo ralado q.b.
- 1 emb. de béchamel
- sal e pimenta q.b.

### Preparação

1. Refogue no azeite o alho e a cebola.
2. Depois coloque o bacalhau desfiado Pescanova e de seguida a polpa e deixe cozinhar alguns minutos.
3. Num pirex, coloque uma camada do recheio de bacalhau, depois uma de massa de lasanha, e por fim uma de bechamel.
4. Repita sucessivamente e termine com uma camada de bechamel.
5. Cubra o preparado com queijo ralado e leve ao forno à temperatura de 180°C durante 20/30 minutos.
6. Bom apetite!

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g