



Lasanha de Bacalhau e Miolo de Camarão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- massa fresca para lasanha
- béchamel
- queijo ralado
- 200 ml polpa de tomate



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Faça um refogado com cebola, alho e azeite e de seguida a polpa de tomate.
2. Depois junte o Bacalhau Desfiado já cozido e o Miolo de Camarão.
3. Numa forma rectangular coloque béchamel, a placa de lasanha e o recheio. Faça mais duas camadas e termine com o béchamel.
4. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno 30 min a 200°C.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g