



Lasanha de Salmão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Salmão Pescanova
- Cebola
- Azeite
- 1 courgette
- Tomate pelado
- Tomate polpa
- Cenoura ralada
- Massa fresca para lasanha
- 1 emb. de molho béchamel
- queijo ralado q.b.

Preparação

1. Faça o refogado com o azeite e a cebola, junte o tomate pelado e a polpa de tomate, adicione a courgete ao cubinhos e a cenoura ralada.
2. Junte o salmão cozido em lascas e deixe cozinhar, tempere com sal e pimenta ou noz-moscada.
3. Numa forma rectangular coloque o molho béchamel, a folha de lasanha e depois a mistura de salmão, sucessivamente até acabar a mistura.
4. Na última folha de lasanha, cubra com molho béchamel e queijo ralado.
5. Leve ao forno durante 30 minutos a 180°C.
6. Sirva com uma salada.

Produtos Associados



**Lombos de
Salmão**

250 g