



Lasanha de seafood mix no Robot de Cozinha

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 1-2 h



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix Pescanova
- Massa de Lasanha fresca
- 2 cenouras
- 100 g alho francês
- 2 cebolas e 2 dentes de alho
- 100 g de tomate em pedaços e 2 colheres de sopa de polpa
- 50 g de azeite
- 30 g vinho branco
- Queijo p/gratinar
- Sal q.b.
- Béchamel

Preparação

1. Corte as cenouras e os alhos franceses.
2. Coloque no copo a cebola e os alhos, pique 5 Seg., Vel.5. Adicione o azeite e o tomate e programe 7 Min., Tem 100°, Vel.2.
3. Junte as cenouras, o alho francês e por último o Seafood mix descongelado, adicione sal, vinho e programe 12 Min, Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa a 4 Min.
4. Disponha a lasanha com uma camada de massa e outra de marisco, béchamel fazendo 3 camadas.
5. Polvilhe com o queijo e leve ao forno cerca de 30 min.

Produtos Associados



Lulas Limpas

450 g



Choco Limpo

500 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g