



## Lasanha de Atum e Delícias do Mar Pescanova

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 150 g Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 3 latas atum
- 8 c. sopa de polpa de tomate
- 1 cebola
- 1 alho
- vinho branco
- placas de lasanha
- molho béchamel
- queijo mozzarella
- azeite, sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

1. Refogue a cebola com o alho e o azeite.
2. Junte polpa de tomate, vinho e atum escorrido. Tempere com sal e pimenta. Deixar cozinhar por 15 min. Junte as Delícias do Mar previamente descongeladas e em pedaços.
3. Coloque um pouco de béchamel no fundo de um pirex, coloque um pouco de molho do atum e cubra com placas de lasanha. Repita o processo até à última placa de lasanha. Aqui, deve cobrir com um pouco de molho béchamel e queijo.
4. Leve ao forno até cozinhar.

## Produtos Associados



**Delícias do Mar  
Sem Glúten**

250 g