



Lasanha de Bacalhau com Delícias e Espinafres

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**

Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 emb. de Delícias do Mar 250 g Pescanova
- 100 g de espinafres
- 1 emb. de molho béchamel
- 6 folhas de lasanha fresca
- 5 c. de sopa de polpa de tomate
- 1 cebola e 1 alho
- sal e pimenta q.b.
- azeite
- queijo mozzarella ralado

Preparação

1. Refogue a cebola e o alho picados no azeite.
2. Adicione o Bacalhau Desfiado e tempere com sal e pimenta. Junte a polpa de tomate e quando o Bacalhau estiver macio coloque os espinafres, as Delícias do Mar e mexa. Quando os espinafres murcharem retire do lume e reserve.
3. Cubra o fundo de um pirex com béchamel, seguido do preparado de Bacalhau e placas de lasanha. Repita novamente e termine com o queijo ralado.
4. Leve ao forno a gratinar e sirva a gosto.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

400 g