



Lasanha de Delícias do Mar e Cogumelos

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 6 placas de lasanha
- 1 lata cogumelos
- 200 g molho béchamel
- Cebola
- Alho
- Azeite

Preparação

1. Descongele as delícias do mar.
2. Refogue a cebola e o alho em azeite, adicione os cogumelos e depois as delícias do mar.
3. Coloque as placas de lasanha num pirex alternando com o recheio e o molho béchamel.
4. Por último as placas de lasanha e regue com o restante molho béchamel.
5. Leve ao forno 5 min. a gratinar.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
ZERO% Açúcar**

250 g



**Muslitos do Mar
Sem Glúten**

1 kg



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g



Muslitos do Mar

250 g



**Lombinhos do
Mar**

250 g



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g