Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Lasanha De Lombinhos Do Mar



Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 30-60 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombinhos do Mar Pescanova
- 750 g de tomate
- 500 ml de molho béchamel
- 200 g de queijo mozarela ralado
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 12 azeitonas pretas
- 8 a 10 placas de lasanha
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- Orégãos secos q.b.
- Azeite e manteiga q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar os lombinhos do mar e desfiar;
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados, juntar o tomate sem pele finamente picado, 1 c. de sopa de orégãos, a polpa de tomate e as azeitonas descaroçadas e picadas grosseiramente, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar, destapado em lume brando, até ficar com um molho espesso. Envolver os lombinhos do mar desfiados e reservar;
3. Untar a assadeira com manteiga, tapar o fundo com uma camada fina de molho béchamel, depois colocar placas de lasanha sem sobrepor, espalhar o queijo mozarela ralado, a seguir uma camada de molho de tomate, azeitonas e lombinhos do mar desfiados, depois béchamel e novamente placas de lasanha. Repetir este processo duas vezes até terminar com placas de lasanha, molho béchamel e queijo mozarela ralado, polvilhar ligeiramente com orégãos e levar a forno pré-aquecido a 200°, por 30 min. aprox. (dependendo do forno);
4. Servir quente com salada.

Produtos Associados



Lombinhos do Mar

250 g