



Lasanha de Salmão e Camarão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Salmão 400 g Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- 1 pacote de molho béchamel
- 1 pacote natas
- 1 cebola
- 2 alhos
- gengibre
- coentros
- 1 emb. de placas de lasanha
- 1 emb. de queijo ralado

Preparação

1. Coza os Medalhões de Salmão em água temperada com sal e coentros secos.
2. Refogue a cebola e os alhos. Depois junte o gengibre, os Medalhões de Salmão e o Miolo de Camarão em pedacinhos, tempere de sal e pimentas.
3. Acrescente metade do molho béchamel e misture.
4. Inicie a montagem: deite molho béchamel, seguido das placas de lasanha, o preparado anterior, novamente béchamel, até acabar.
5. Termine com molho béchamel, natas e queijo ralado. Leve ao forno a 180° +/- 30 minutos.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

350 g