LASANHA DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado

3 dentes de alho

2 cebolas

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 tomate

2 colheres (sopa) de cheiro-verde

1 sachê de molho de tomate

sal a gosto

azeite extra virgem a gosto

1 massa pra lasanha 500 g

1 sachê de catupiri de 300 g

500 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Desfie o bacalhau e reserve

Doure a cebola e o alho com azeite extra virgem

Adicione os pimentões e o bacalhau; refogue

Adicione a seguir o tomate e o molho; se necessário, adicione um pouco de água

Adicione o cheiro

Monte a lasanha, iniciando com uma camada de azeite na travessa

Coloque a massa

Acrescente uma camada do bacalhau

Adicione uma camada de queijo e repita os 4 passos anteriores

Na última camada após o bacalhau, coloque o catupiri e cubra com massa

Finalize com queijo e regue com azeite

Decore com algumas rodelas de pimentão

Ponha para gratinar por aproximadamente 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10079-lasanha-de-bacalhau.html