

# LASANHA DE SALMÃO

## INGREDIENTES

500 g de salmão cortado  
300 g de queijo mussarela  
200 g de queijo cheddar  
1 pacote de massa para lasanha (500 g)  
1 1/2 litro de leite integral  
1 caixa de creme de leite  
4 colheres (sobremesa) de farinha de trigo  
1 colher rasa de amido de milho  
sal a gosto  
1 pacote de molho de tomate pronto

## MODO DE PREPARO

Tempere com sal e pimenta a gosto o salmão cortado  
Coloque em uma frigideira grande antiaderente com um fio de óleo e frite dos dois lados  
Pique o salmão (o ideal é não colocar no processador)  
Coloque mais um fio de óleo na mesma frigideira  
Acrescente o salmão picado, o molho de tomate e o creme de leite; reserve  
Em outra panela, coloque 1 litro de leite  
Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a maisena e tempero a gosto  
Acrescente os 500 ml de leite frio aos poucos para não embolar  
Quando estiver totalmente diluído, acrescente essa mistura no leite fervendo  
Em uma travessa coloque uma camada de molho branco (feito com leite)  
Coloque uma camada de massa lasanha  
Por cima mais molho e queijo mussarela  
Coloque outra camada de massa de lasanha e mais uma de molho  
Acrescente o salmão, massa de lasanha, molho branco e queijo cheddar  
Coloque mais uma camada de massa de lasanha, molho de salmão, queijo mussarela, massa de lasanha, molho branco, e queijo para finalizar  
Leve ao forno para derreter o queijo por aproximadamente 20 minutos a 200

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10794-lasanha-de-salmaa.html>