

LASANHA DE PEIXE

INGREDIENTES

800 g de filé de peixe merluza

650 g de molho de tomate

300 g de mussarela

1 cebola roxa

suco de um limão

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com o suco do limão, o sal, a pimenta-do-reino e a cebola cortada e deixe marinando por uma hora.

Monte as camadas de peixe, molho e mussarela em uma assadeira e tampe com papel-alumínio. Leve ao forno preaquecido a 250° C por 40 minutos.

Após esse tempo, retire a assadeira do forno e tire o papel-alumínio. Coloque novamente por mais 10 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13474-lasanha-de-peixe.html>