

# LASANHA AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de massa para lasanha fresca(s)

### MOLHO:

Molho: 100 g de margarina

6 dente (s) de alho amassado (s)

3 unidade (s) de cebola picada(s)

1/2 kg de camarão sete barbas

1 unidade (s) de limão

quanto baste de molho de tomate

2 tablete (s) de caldo de camarão

coentro a gosto

sal a gosto

quanto baste de molho de pimenta vermelha

300 g de mussarela ralada (s)

quanto baste de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Cozinhe a massa da lasanha conforme manda a embalagem.

Em um refratário, coloque uma camada de molho, lasanha cozida, molho, mussarela, parmesão e assim sucessivamente até terminar a massa.

Por cima deve ser molho, mussarela e parmesão.

Leve ao forno para assar coberta com papel alumínio por 10 minutos.

Retire o papel e deixe gratinar.

### MOLHO:

Molho: Frite na margarina o alho, junte o camarão temperado com limão e sal bem escorrido.

Deixe refogar até ficar rosado.

Acrescente todos os ingredientes do molho e deixe cozinhar em fogo brando.

Bata este molho ligeiramente no liquidificador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25996-lasanha-ao-molho-de-camarao.html>