

LASANHA DE SALMÃO DOM MORATO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 400 g de camarão

500 g de salmão

200 g de champignon laminados

250 g de mussarela fatiada

1/2 maço de salsinha cebolinha

1/2 cebola

4 dentes de alho

1 pacote de lasanha

fio de azeite

sal a gosto

pimenta a gosto

2 limões

MOLHO 4 QUEIJOS:

Molho 4 queijos: 1 dente de alho grande espremido (equivalente a uma colher de café cheia)

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1/2 xícara de mussarela ralada em ralo grosso

1/2 xícara de provolone ralado em ralo grosso

1/2 xícara de parmesão ralado em ralo grosso

1 copo de requeijão

1 xícara de leite

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO QUATRO QUEIJOS:

Molho quatro queijos: Doure o alho na margarina ou manteiga.

Junte todos os queijos, inclusive o requeijão, e mexa sem parar até que derretam e se misturem.

Acrescente o creme de leite e mexa.

Coloque o leite e continue a mexer até ficar homogêneo.

RECHEIO:

Recheio: Tempere o salmão com o limão, sal e pimenta (opcional).

Tempere o camarão com o limão, sal e pimenta (opcional) em recipientes separados e reserve por 30 minutos.

Pique a cebola e o alho.

Coloque um fio de azeite na panela, deixe aquecer, acrescente o alho e a cebola e deixe dourar.

Coloque o camarão e vá mexendo até ele pegar uma cor rosada.

Acrescente o salmão e vá mexendo - o ideal é que o salmão fique bem desmanchado (esfarelado, porém consistente).

Acrescente a salsinha e a cebolinha e misture bem.

Depois, acrescente o molho 4 queijos e mexa até que o molho se incorpore em todo o recheio.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma, coloque um pouco de molho no fundo.

Acrescente a massa da lasanha, o recheio e a mussarela.

Adicione outra camada de massa, molho e queijo, pois o ideal é ter 3 ou 4 camadas (se der mais, não tem problema).

Leve ao forno médio até começar a borbulhar.

Pronto, é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26876-lasanha-de-salmao-dom-morato.html>