

# LASANHA DE SALMÃO DOM MORATO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:  
400 g de camarão  
500 g de salmão  
200 g de champinhon 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.  
Acrecente 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 encorpore 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>