

LASANHA DA RAINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz

1/2 kg de batatas descascadas e cozidas cortadas em rodela

1 kg de filé de peixe limpo e temperado com alho e sal a gosto

2 cebolas descascadas e cortadas em cubinhos

3 dentes de alho triturados

6 tomates sem pele e sem sementes batidos no liquidificador com água da própria fervura que você usou para remover a pele

3 sachés de sazón tempero para peixe

sal e pimenta-do-reino a gosto

azeite doce a vontade

1/2 maço de alecrim

1/2 maço de manjeriçã

200 g mussarela ralada

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com uma fina camada de azeite doce.

Coloque o arroz todo e alise com uma colher para nivelar os lados.

Por cima do arroz distribua a batata cozida e cortada em rodela de forma uniforme.

Por cima das batatas distribua os filés de peixe um a um de forma que cubra todas as batatas, depois vá adicionando o molho de tomates lentamente.

Controle a quantidade de molho para não encharcar o arroz.

Por fim coloque queijo mussarela ralado e leve ao forno para gratinar, sirva bem quente, não necessita de acompanhamento pois o prato é completo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34925-lasanha-da-rainha.html>