LASANHA DE PINTADO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO DE PEIXE:

Molho de peixe:1 e 1/2 kg de filé de pintado em cubos com sal

6 tomates bem maduros sem pele e sementes picados

3 cebolas picadas

4 dentes de alho espremidos

1 pimentão picado

1 vidro de leite de coco

2 colheres de azeite de oliva

3 colheres de azeite de dendê

coentro e cebolinha picados

sal a gosto

pimenta de cheiro a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:3 colheres de manteiga ou margarina

1 cebola bem picada

3 colheres de farinha de trigo

1 litro de leite gelado

4 colheres de queijo ralado

1 lata de creme de leite com soro

noz-moscada a gosto

MONTAGEM:

Montagem:1 caixa de massa para lasanha pré-cozida

500g de mussarela ralada grosso

queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MOLHO DE PEIXE:

Molho de peixe:Refogue o alho no azeite de oliva até dourar. Junte a cebola, o pimentão e os tomates e deixe

reduzir um pouco. Acrescente o peixe, o leite de coco, o azeite de dendê, um pouco de coentro, cebolinha e a pimenta.

Deixe ferver até o peixe ficar cozido, sem secar muito.

Prove o sal, desligue o fogo, junte mais coentro e cebolinha e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Derreta a margarina e junte a cebola até murchar, sem dourar. Acrescente a farinha e deixe tostar. Junte o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar, com o fogo bem baixo.

Quando acabar o leite e o creme ficar liso está no ponto. Junte sal e noz-moscada ralada na hora a gosto. Agregue o queijo ralado e o creme de leite com o soro. Mexa e desligue o fogo sem ferver.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário grande oval, coloque uma fina camada de molho branco e em seguida uma camada de massa. Na sequência, o molho de peixe e outra camada de massa, depois a mussarela ralada e novamente massa, o molho branco e massa e para finalizar queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49117-lasanha-de-pintado-ao-molho-branco.html