

LASANHA DE PÃO COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma descascado
- 800 g de camarão sem casca e cabeça
- 3 cebolas médias picadas
- 1 tomate grande picado
- 300 g de presunto
- 300 g de mussarela
- 1 lata de molho de tomate
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1/2 xícara de chá de cheiro-verde picado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de café de pimenta calabresa
- 1 xícara de chá de água quente

MODO DE PREPARO

BISQUE DE CAMARÃO:

Bisque de camarão: Aqueça a panela e adicione 1 colher de sopa de azeite, junte a cebola, tomate, cheiros verdes, pimenta calabresa, água quente, cabeça e a casca do camarão deixe até o tempero ficar cozido.

Esfrie e bata tudo no liquidificador e reserve.

MOLHO:

Molho: Em outra panela aqueça o restante do azeite adicione o alho até dourar, acrescente o camarão até dourar, adicione o bisque, o molho de tomate e a manteiga.

Deixe em fogo baixo por 10 minutos.

LASANHA:

Lasanha: Unte a refratária com margarina.

Acrescente uma camada de pão, uma camada de molho, uma camada de pão, uma camada de molho, uma camada de presunto e assim até acabar.

Por último faça uma camada de mussarela pode polvilhar queijo ralado se desejar.

Leve ao forno preaquecido e deixe até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52123-lasanha-de-pao-com-molho-de-camarao.html>