

LASANHA DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado
3 dentes de alho
2 cebolas
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 tomate
2 colheres (sopa) de cheiro-verde
1 sachê de molho de tomate
sal a gosto
azeite extra virgem a gosto
1 massa pra lasanha 500 g
1 sachê de catupiri de 300 g
500 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Desfie o bacalhau e reserve
Doure a cebola e o alho com azeite extra virgem
Adicione os pimentões e o bacalhau; refogue
Adicione a seguir o tomate e o molho; se necessário, adicione um pouco de água
Adicione o cheiro
Monte a lasanha, iniciando com uma camada de azeite na travessa
Coloque a massa
Acrescente uma camada do bacalhau
Adicione uma camada de queijo e repita os 4 passos anteriores
Na última camada após o bacalhau, coloque o catupiri e cubra com massa
Finalize com queijo e regue com azeite
Decore com algumas rodela de pimentão
Ponha para gratinar por aproximadamente 15 minutos

<https://areceitadavez.com.br/receita/10079-lasanha-de-bacalhau.html>