

# 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>