

LASANHA DE SALMÃO

INGREDIENTES

500 g de salmão cortado
300 g de queijo mussarela
200 g de queijo cheddar
1 pacote de massa para lasanha (500 g)
1 1/2 litro de leite integral
1 caixa de creme de leite
4 colheres (sobremesa) de farinha de trigo
1 colher rasa de amido de milho
sal a gosto
1 pacote de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Tempere com sal e pimenta a gosto o salmão cortado
Coloque em uma frigideira grande antiaderente com um fio de óleo e frite dos dois lados
Pique o salmão (o ideal é não colocar no processador)
Coloque mais um fio de óleo na mesma frigideira
Acrescente o salmão picado, o molho de tomate e o creme de leite; reserve
Em outra panela, coloque 1 litro de leite
Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a maisena e tempero a gosto
Acrescente os 500 ml de leite frio aos poucos para não embolar
Quando estiver totalmente diluído, acrescente essa mistura no leite fervendo
Em uma travessa coloque uma camada de molho branco (feito com leite)
Coloque uma camada de massa lasanha
Por cima mais molho e queijo mussarela
Coloque outra camada de massa de lasanha e mais uma de molho
Acrescente o salmão, massa de lasanha, molho branco e queijo cheddar
Coloque mais uma camada de massa de lasanha, molho de salmão, queijo mussarela, massa de lasanha, molho branco, e queijo para finalizar
Leve ao forno para derreter o queijo por aproximadamente 20 minutos a 200

<https://areceitadavez.com.br/receita/10794-lasanha-de-salmao.html>