

Lasanha de bacalhau com espinafres

Peixe —    76 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/lasanha-de-bacalhau-com-espinafres



Ingredientes

300g de cebola
3 dentes de alho
60g de azeite
400g de bacalhau demolhado e desfiado
250g de espinafres (descongelados)
Placas de lasanha q.b. (que não necessitem de pré-cozedura)
150g de queijo ralado

Para molho bechamel

80g de farinha
60g de manteiga
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.

Confeção

1. Coloque no copo as cebolas aos quartos, os dentes de alho e o azeite e pique durante 7 segundos na velocidade 5. De seguida, programe 5 minutos na velocidade 1 a 100°C.
2. Adicione o bacalhau demolhado e desfiado e os espinafres descongelados e escorridos, regulando 15 minutos na velocidade 1 a 100°C.
3. No final do tempo programado, programe 5 segundos na velocidade 4. Retire o preparado e reserve-o.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C.
5. Sem lavar o copo, prepare o molho bechamel: coloque todos os ingredientes no copo de mistura e programe 15 minutos na velocidade 2 a 90°C.
6. Sem lavar o copo, prepare o molho bechamel: coloque todos os ingredientes no copo de mistura e programe 15 minutos na velocidade 2 a 90°C.
7. Proceda à montagem da lasanha: unte uma assadeira (não muito grande) com 2 ou 3 colheres de recheio de bacalhau (com respetivo líquido). Sobreponha uma camada de placas de lasanha. Continue com o recheio de bacalhau e um pouco de molho bechamel, sobrepondo uma nova camada de placas de lasanha. Proceda do mesmo modo e termine com o molho bechamel.
8. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido cerca de 40 minutos.