

Lasanha de Bacalhau e Espinafres

Peixe —    60 min  4 pessoas

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



Ingredientes

400g de bacalhau demolhado e desfiado
1 cebola média
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
10g de gengibre fresco picado
100g de espinafres frescos
5dl de molho béchamel
1 embalagem de lasanha
Queijo mozzarella ralado q.b.
Azeite q.b.
Sal e pimenta q.b.

Confeção

1. Num tacho coloque o azeite, a cebola, o alho, o gengibre, o louro e refogue durante 5 minutos. Junte a polpa de tomate, envolva e tape durante 2 minutos. Junte o bacalhau e deixe cozinhar durante 7 minutos sem tampa.
2. Retifique temperos e junte um pouco de água ao molho de tomate caso esteja demasiado espesso.
3. Num recipiente de forno, coloque um pouco do preparado anterior na base. Faça uma camada com as placas de lasanha, seguida de uma camada de bacalhau e de espinafres e assim repetidamente até terminar.
4. Cubra a última camada com o bechamel e polvilhe com o queijo. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C durante 40 minutos.