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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10794-lasanha-de-salmao.html