

LASANHA DE CAMARÃO COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

250g de lasanha fresca que não necessite de pré-cozedura
600g de camarão
500g de cogumelos frescos cortados em pedacinhos
500 ml de água
30g de manteiga
1 dente de alho picado
2 colheres de chá de folhas de orégãos
100g de manteiga
100g de farinha
275 ml de leite
300 ml de natas
1 colher de sopa de polpa de tomate
Limão q.b.
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Pimenta q.b.
200g de queijo mozarella ralado

PREPARAÇÃO

Coloque numa panela a água. Tempere com sal e deixe ferver.

Junte o camarão e deixe ferver 2 minutos.

Com a ajuda de uma escumadeira, retire para um prato e deixe arrefecer.

Coe o caldo de cozer os camarões.

Depois de frios, descasque os camarões e corte-os em pedacinhos pequenos.

Numa frigideira, leve ao lume as 30g de manteiga e o alho picado.

Deixe aquecer.

Junte os cogumelos, tempere com sal e os orégãos.

Deixe fritar até os cogumelos perderem a água.

Entretanto num tacho, leve ao lume as 100g de manteiga e deixe derreter.

Junte a farinha e mexa muito bem.

Aos poucos e mexendo sempre, junte a água de mexer os camarões, o leite e as natas.

Tempere com noz-moscada, pimenta e algumas gotas de sumo de limão.

Divida o molho em três partes:

- Retire 400 ml para um recipiente

- Junte metade do restante molho aos cogumelos e mexa muito bem.

- Ao restante molho, junte a polpa de tomate e os camarões cortados. Mexa tudo muito bem.

Numa travessa de ir ao forno coloque camadas alternadas a começar pelos cogumelos.

Polvilhe com um pouco de queijo.

Coloque uma folha de lasanha e por cima uma camada de recheio de camarão.

Polvilhe com um pouco de queijo e coloque mais uma folha por cima.

Repita o processo até acabar os ingredientes, sendo a ultima camada uma folha de lasanha.

Cubra tudo com os 400 ml de molho reservado.

Polvilhe com o restante queijo.

Leve ao forno pré-aquecido nos 160° e deixe cozinhar durante 40 minutos para a massa cozer.

Depois da massa cozida e da lasanha gratinada por cima está pronta a servir.

Custo: 13.00 € ; Custo por pessoa: 2.16 €

<http://www.saborintenso.com/f17/lasanha-camarao-cogumelos-2698/>

www.saborintenso.com