

# LASANHA DE BACALHAU

## INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

250g de folhas de massa fresca para lasanha  
800g de bacalhau demolido  
80 ml de azeite  
1 cebola grande picada  
4 dentes de alho picados  
2 folhas de louro  
380g de tomates maduros cortados em cubos  
2 colheres de sopa bem cheias de polpa de tomate  
125 ml de vinho branco  
Folhas de manjeriço fresco picadas  
50g de manteiga  
2 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo sem fermento  
250 ml de leite  
200 ml de natas  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
Noz-moscada q.b.  
150g de mistura de queijo mozarella e queijo emmental ralado



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos  
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 1.33 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/lasanha-bacalhau-28316/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque uma folha de louro e o bacalhau. Deixe cozer durante 10 minutos. Depois de cozido, retire o bacalhau para um prato e deixe arrefecer. Reserve 650 ml de água de cozer o bacalhau. Depois de frio, retire a pele e as espinhas ao bacalhau e desfie. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Ao refogado, adicione o tomate, o manjeriço, a polpa de tomate, o vinho branco e uma concha da água do bacalhau reservada. Mexa e deixe cozinhar em lume médio, aproximadamente 10 minutos, até que o tomate fique cozinhado. Por fim, junte o bacalhau e mexa. Tempere com pimenta. Deixe cozinhar mais 2 minutos.
  2. Num outro tacho, leve ao lume a manteiga e a restante cebola. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Junte a farinha e misture bem. Aos poucos e sem parar de mexer, adicione a restante água do bacalhau reservada. Misture também o leite e as natas. Quando começar a ferver, tempere com pimenta e noz-moscada. Rectifique o sal. Mexa e apague o lume.
  3. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque camadas alternadas de bacalhau, um pouco de molho e uma folha de lasanha. Repita o processo, sendo a última camada, uma folha de lasanha. Regue tudo com o restante molho. Polvilhe com o queijo ralado.
  4. Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer aproximadamente 30 minutos. Depois da lasanha loirinha, retire. E está pronta a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!