

LASANHA DE PEIXE



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 TALO DE AIPO
- 1/3 DE UM PIMENTO VERMELHO
- 1 CENOURA
- AZEITE
- MEIA EMBALAGEM DE TOMATE PELADO AOS CUBOS
- 1 DEDO DE CONCENTRADO DE TOMATE
- 3 LOMBOS DE PESCADA
- SAL
- PIMENTA
- MEIO COPO DE VINHO BRANCO
- MOLHO BECHAMEL
- PLACAS PARA LASANHA
- QUEIJO MOZZARELLA RALADO

CONFEÇÃO

1. Coloque o lâmina ultrablabe e adicione a cebola, o aipo, a cenoura e o pimento vermelho e faça Pulse por 10 segundos.

2. Substitua a lamina pelo acessório misturador e adicione o azeite.

3. Programe Slow Cook P1.

4. Adicione o tomate pelado e o concentrado de tomate e programe novamente Slow Cook P1.

5. Coloque o peixe cortados aos cubos pequenos, sal, pimenta e o vinho branco.

6. Programe Sloe Cook P2 30 minutos.

7. Após terminar, reserve num recipiente à parte, lave a taça e faça o molho bechamel do livro 1 milhão de menus.

8. Num recipiente de ir ao forno coloque uma camada e peixe e uma de placas para lasanha, outra de peixe e as placas e no topo o bechamel e polvilhe com queijo mozzarella .

9. Leve ao forno a gratinar.
