

LASANHA DE MARISCO



CONFEÇÃO

1. Comece por descascar o camarão. Depois, deite as cascas e as cabeças para um tacho, acrescente 6 dl de água e leve ao lume a cozinhar durante cerca de 15 minutos. Triture tudo com a varinha mágica e passe por um coador de rede fina.

3. Leve este caldo novamente ao lume até levantar fervura, junte os camarões descascados, deixe cozer durante cerca de quatro minutos, retire-os com uma escumadeira e reserve.

5. Descasque a cebola e os dentes de alho, pique tudo finamente e deite para um tacho juntamente com o creme vegetal para cozinhar. Leve ao lume até a cebola ficar macia e polvilhe com a farinha, mexendo sempre. Aos poucos, acrescente 4 dl da água da cozedura do camarão, mexendo sempre. Junte depois o leite previamente aquecido, também aos poucos e mexendo sempre, até obter uma mistura cremosa.

7. Adicione a polpa de tomate, o miolo de camarão, os palitos do mar cortados em pedaços e o camarão cozido. Mexa bem, tempere com sal e pimenta, junte a salsa picada e misture tudo. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Barre um prato de forno com azeite e coloque alternadamente camadas de folhas de lasanha e da mistura de mariscos, sendo que a última camada deve ser de folhas de lasanha.

9. Prepare o molho: leve ao lume um tacho com o creme vegetal até derreter. Acrescente a farinha e mexa bem. Aos poucos, adicione também o leite, mexendo sempre, até obter um molho cremoso. Tempere com sal e pimenta.

11. Cubra a lasanha com este molho, polvilhe com queijo mozzarella ralado e leve ao forno previamente aquecido a 200°C a gratinar.

12. Sirva quente e decorada a gosto.

INGREDIENTES

- 2 EMBALAGENS DE FOLHAS FRESCAS DE LASANHA
- 300 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 400 G DE CAMARÃO COM CASCA
- 200 G DE PALITOS DO MAR
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 60 G DE CREME VEGETAL PARA COZINHAR
- 80 G DE FARINHA
- 2,5 DL DE LEITE
- 4 DL DA ÀGUA DA COZEDURA DO CAMARÃO
- 3 COLHERES (SOPA) DE POLPA DE TOMATE
- SALSA PICADA Q.B.
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- AZEITE PARA UNTAR
- MOLHO:
- 7 DL DE LEITE QUENTE
- 80 G DE CREME VEGETAL PARA COZINHAR
- 80 G DE FARINHA
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 100 G DE QUEIJO MOZZARELLA RALADO

14. Nota: Não necessita de cozer previamente as folhas de lasanha.
