

LASANHA DE BACALHAU E ESPINAFRES



INGREDIENTES

- 3 LOMBOS DE BACALHAU COZIDO DESFIADOS
- 250 G DE FOLHAS DE LASANHA PRÉ-COZIDA
- 1 PACOTE DE ESPINAFRES (APROX. 175G)
- CENOURA RALADA (1 CHÁVENA)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- QUEIJO RALADO Q.B.
- 100 G DE FARINHA
- 1 L DE LEITE
- 40 ML DE AZEITE
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- 50G MANTEIGA
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10.

3. Junte o azeite e os espinafres, envolva com a espátula e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Deite numa tigela e reserve.

5. Lave a taça, e coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e programe a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.

7. Verta um pouco deste molho num tabuleiro de louça ou pirex e disponha depois camadas alternadas de folhas de lasanha, mistura de bacalhau e molho, sendo que a última camada deve ser de lasanha e molho.

9. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante aproximadamente 30 minutos.
