



Lasanha de bacalhau com espinafres

ingredientes

Para 4 pessoas

- 600 g de bacalhau
- 8 folhas de lasanha
- 200g de espinafres cozidos
- 16 fatias de queijo em barra
- 1 dl de natas
- 1 cenoura
- 1 cebola
- 1 molho de coentros
- 2 dentes de alho
- sal
- pimenta

preparação

Demolhe previamente o bacalhau. Coza-o e desfie, reservando a água da cozedura. Faça um refogado com azeite, cebola e alho picado. Junte o bacalhau desfiado, as natas, a cenoura ralada, os coentros picados, os espinafres cozidos, sal e pimenta. Leve um pouco ao lume e rectifique o tempero. Entretanto, coza as folhas de lasanha em água com um pouco de sal e óleo. Logo que estejam cozidas, retire e coloque em água com gelo.

No fundo de um pírex, disponha as natas com um pouco de sal e pimenta.

Depois, coloque 1 folha de lasanha e por cima uma camada do preparado de bacalhau. Novamente uma folha de lasanha e cubra com o queijo barra. Leve ao forno a gratinar.

nota

Aproveite as aparas e os rabos do bacalhau para a confecção deste prato. Ao colocar as folhas de lasanha em água e gelo depois de cozidas, o processo de cozedura pára.

