



Lasanha de salmão

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 16 folhas de lasanha
- . 500gr de salmão fresco, limpo e sem espinhas
- . 150gr de requeijão
- . 1 dente de alho
- ½ colher de sopa de ervas aromáticas para peixe
- . 1 colher de sopa de mostarda de Dijon
- . 1 dl de natas
- Para o molho:
- . 1 dl de chá de erva cidreira (bem concentrado)
- . 1 dl de caldo de peixe
- 4 dl de natas
- . ½ colher de sopa de raspa de limão e laranja
- . ¼ de sumo de limão
- . ½ colher de sopa de amido



preparação

Misture o salmão, o requeijão, o alho, as ervas, a mostarda e 2 dl de natas num liquidificador ou na farinha mágica. Bata pouco tempo, evitando ficar líquido.

Numa panela, coloque bastante água com um fio de óleo e leve ao fogo alto. Quando ferver, acrescente a massa e deixe cozinhar por 3 minutos. Retire-os com uma escumadeira e transfira para uma tigela grande com água fria e um pouco de óleo para não grudar.

Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média).

Numa assadeira rectangular comece a montagem da lasanha. Unte com margarina uma assadeira rectangular. Coloque uma camada de massa e outra de recheio. Repita esta operação até terminar os ingredientes. A última camada deverá ser de molho abundante. Enfeite com pimenta-rosa.

Leve a lasanha ao forno pré-aquecido e deixe assar por 30 minutos. Retire e sirva quente.

Para o molho, faça um filtro de chá bem forte. Coe, leve a lume brando e junte o caldo de peixe, mexendo sempre.

Deixe ferver por 5 minutos. Adicione o sumo de limão, as raspas de limão e laranja e as natas, mexendo sempre durante cerca de 10 minutos.

Retire um pouco de amido de milho. Junte de novo ao molho, mexendo muito bem para que não engrume.