

Receitas em vídeo | Pratos Principais

# Lasanha de Bacalhau com Creme de Alho

90 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

## Ingredientes

8 folhas de massa para lasanha
500 g de bacalhau
500 ml de leite
1/2 dl de azeite
11 dentes de alho
2 cubos de MAGGI Caldo de Galinha
1 embalagem de Natas Longa Vida Original

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 459,1 kcal | 23%* |
| **Proteínas** | 29,0 g | 58%* |
| **Lípidos** | 31,5 g | 45%* |
| **Hidratos de Carbono** | 13,3 g | 5%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Coza 8 dentes de alho descascados com as Natas Culinária Longa Vida e os 2 Cubos de Galinha MAGGI em lume muito brando, até ficarem tenros.
2. Coza as postas de bacalhau em leite aromatizado com as folhas de louro e os 2 dentes de alho e temperado com um pouco de sal. O Bacalhau estar é cozido quando ao passar um palito no meio não oferecer resistência e a posta está a lascar.
3. Retire e lasque o bacalhau, limpando-o de espinhas e peles. Numa frigideira coloque 0,5 dl de azeite com 1 alho bem picado e o bacalhau. Deixe-o cozinhar um a dois minutos.
4. Moa as Natas Longa Vida Original e o alho com a varinha mágica.
5. Coloque num tabuleiro de ir ao forno camadas de folhas de lasanha, duas a duas, alternando-as com o bacalhau e o creme de natas e alho.

6 Finalize com uma camada de massa, cubra com queijo ralado e leve ao forno em lume brando durante 45 minutos (a meio da cozedura cubra o tabuleiro com papel de alumínio).