



LASANHA DE PEIXE A LA MARÍLIA

INGREDIENTES

Batata - 1kg
Cebola - ½ kg
Peixe em filé - 1kg
Pimentão - 2 unidades
Requeijão - 4 potes
Sal - o mínimo
Tomate - ½ kg

MODO DE FAZER

Tempere o peixe e deixe reservado.
Em uma forma, coloque a primeira camada de batatas em rodela pré-cozidas, em seguida, coloque os filés de peixe já temperados a gosto, seguidos das rodela de tomate, cebola e pimentões e, por ultimo, o requeijão.
Repita todo o processo e coloque para assar por, aproximadamente, 30 minutos.

RENDIMENTO

20 porções

RECEITA ELABORA PELA MANIPULADORA DE ALIMENTOS:

DA E.M.E.F. Profª MARÍLIA RODRIGUES DOS SANTOS

**Equipe Técnica de Nutricionistas
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**