**RECEITA**

**LASANHA DE BACALHAU COM MOLHO BRANCO**

**PREPARO:** 30 min

Prato com comida

Descrição gerada automaticamente**RENDIMENTO:** 4 porções

**Ingredientes**

* **6 filés de 100g de salmão**
* **Raspas de 1 limão**
* **Caldo de ½ limão**
* **½ xícara (chá) de farinha de rosca**
* **Azeite a gosto**
* **1 ½ colher (chá) de sal**
* **Pimenta-do-reino moída a gosto**

**Modo de preparo**

1. Corte os filés de salmão em pedaços e transfira para um processador.
2. Bata no modo pulsar até triturar bem.
3. Transfira o peixe para uma tigela e junte as raspas e o caldo do limão.
4. Acrescente 1 ½ colher (sopa) de azeite e tempere com o sal e pimenta a gosto.
5. Num prato fundo, coloque a farinha de rosca e reserve.
6. Na própria tigela, divida o peixe em 4 porções.
7. Modele os hambúrgueres formando uma bolota e pressionando bem e deixando com 2 cm de altura.
8. Atenção: a massa do hambúrguer é mais úmida e mole do que a do hambúrguer normal.
9. Coloque um hambúrguer no prato com farinha de rosca e empane dos dois lados.
10. Bata delicadamente para tirar o excesso de farinha.
11. Transfira para uma travessa e repita com o restante.
12. Leve uma chapa de ferro ao fogo médio.
13. Quando estiver bem quente, regue com 1 colher (sopa) de azeite.
14. Com uma espátula, coloque quantos hambúrgueres couberem.
15. Abaixe o fogo e deixe dourar por 3 minutos de cada lado.
16. Só vire o hambúrguer com a espátula quando descolar da chapa.
17. Sirva a seguir.