Carne

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
4 Doses

LASANHA DE CARNE, QUEIJO E FIAMBRE

INGREDIENTES

- 500 G DE CARNE PICADA
- 1 CHOURIÇO PICADO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- FOLHA DE LOURO
- 2 C. (DE SOPA) DE POLPA DE TOMATE
- 1 C. (DE SOPA) DE MASSA DE PIMENTO
- CERVEJA
- ORÉGÃOS
- SAL
- AZEITE
- FOLHAS DE LASANHA FRESCAS
- FATIAS DE FIAMBRE
- FATIAS DE QUEIJO
- BÉCHAMEL
- QUEIJO RALADO

CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora
2. Coloque na taça a cebola cortada em 4 e os dentes de alho.
3. Velocidade: 12 - Tempo: 10 segundos
5. Acessório misturador
6. Adicione azeite.
7. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 5 minutos
9. Junte a carne, o chouriço, a folha de louro, a massa de pimento, a polpa de tomate, um pouco de cerveja, orégãos e uma pitada de sal.
10. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 90º C - Tempo: 20 minutos
12. Retifique os temperos.
13. Se necessário:
14. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 90º C - Tempo: 5 minutos
16. Num pirex coloque um pouco de bechamel. Coloque folhas de lasanha, depois uma camada de carne, um pouco de bechamel, uma camada de fatias de fiambre e uma camada de fatias de queijo, repita a operação até terminar os ingredientes. Polvilhe

com queijo ralado a gosto e leve ao forno a 200º C cerca de 20 minutos ou até ficar douradinho. Sirva quente com uma salada a gosto.