Massas

MASSA GRATINADA COM ALHEIRA E COGUMELOS

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 225 G DE MASSA
- 1,5 LT DE ÁGUA A FERVER
- 1 ALHEIRA
- 1 LATA DE COGUMELOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 DL DE AZEITE
- 100 G DE POLPA DE TOMATE
- OREGÃOS
- SAL
- QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- SEMENTES DE SÉSAMO
- BECHAMEL:
- 300 ML DE LEITE
- 30 G DE FARINHA
- 20 G DE MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA
- NOZ-MOSCADA

CONFEÇÃO

1. Acessório misturador
2. Na taça coloque a água a ferver, a massa e o sal.
3. Vel 1/115º C/tempo indicado na embalagem
5. Retire a massa, escorra a água e reserve.
7. Lâmina picadora
8. Coloque na taça a cebola cortada em 4 e os dentes de alho.
9. Pulse: 5 s (Raspar tudo + Pulse: 5 s, se necessário)
11. Acessório misturador
12. Adicione o azeite.
13. Slow Cook P1/130º C/5 min
15. Acrescente a polpa de tomate, orégãos e uma pitada de sal.
16. Vel 2/100º C/3 min
18. Adicione a alheira sem pele e os cogumelos
19. Vel 2/100º C/5 min

21. Retifique o tempero, retire e reserve.

23. Acessório misturador

24. Coloque todos os ingredientes para o bechamel.

25. Vel 6/90º C/5 min

28. Num tabuleiro de forno, coloque uma parte da massa reservada; deite por cima o preparado de alheira e cogumelos. Coloque depois um pouco do molho bechamel e cubra com a restante massa, seguida do restante molho bechamel. Salpique com queijo mozarela ralado e sementes de sésamo a gosto. Leve ao forno a 200º C até gratinar.