

# ACELGAS GRATINADAS COM MOLHO BECHAMEL



## INGREDIENTES

- 600 G FOLHAS DE ACELGA
- 40 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 120 G QUEIJO COMTÉ RALADO
- SAL
- PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Corte as folhas de acelga em pedaços. Coloque as acelgas e 50 cl de água na taça com o acessório misturador. Selecciono o programa P3 de cozedura lenta a 95 °C durante 15 min. Após a cozedura, deixe escorrer num escorredor. Lave a taça de preparação.
2. Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 6 durante 30 seg. Junte a manteiga e selecciono o programa para molhos na velocidade 4 a 90 °C durante 8 min.
3. No final do programa, junte o queijo ralado e misture na velocidade 6 durante 45 seg. Se a mistura não ficar homogénea, misture durante mais 30 seg.
4. Misture as acelgas ao molho bechamel. Deite a preparação numa travessa que vá ao forno. Leve a cozer no forno durante 30 min. Sirva quente.