

LEGUMES GRATINADOS



INGREDIENTES

- 1 TOMATE
- 1 BERINGELA
- 2 CENOURAS GRANDES
- 2 BATATAS PEQUENAS
- 1 COURGETTE
- 1 COUVE LOMBARDA PEQUENA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- POLPA DE TOMATE Q.B.
- AZEITE Q.B.
- 2 FOLHAS DE MANJERICÃO PICADAS
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PARA O MELHOR BECHAMEL:
 - 50 CL LEITE DE ARROZ
 - 48 G DE FARINHA
 - 48 G DE MARGARINA
- SAL, PIMENTA E NOZ-MOSCADA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Comece por cozer os legumes no programa para cozer a vapor durante 20 minutos. Coloque na taça as cenouras e a couve com os 700 ml de água, e no cesto de cozer a vapor a courgette, as batatas e a beringela. Terminado o programa, retire os legumes e reserve.
2. Coloque o acessório picador. Deite na taça a cebola e os alhos e programe vel. 12, durante 15 segundos.
3. Retire o acessório picador e substitua pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa cozedura lenta P1.
4. Adicione o tomate, a polpa de tomate, o manjericão, o sal e a pimenta. Programe vel. 2, 130º C, 5 minutos. No fim do programa, adicione os legumes ao preparado e misture vel. 2, 130ºC, 7 minutos.
5. Entretanto cozinhe o macarrão num tacho.
6. No final do programa retire os legumes para um pirex. Prepare o molho bechamel: coloque todos os ingredientes na taça e seleccione o programa para molhos na vel. 6, 95ºC durante 7 minutos.
7. Junte a massa aos legumes no pirex e verta o molho bechamel. Coloque por cima queijo ralado e leve a forno a 180ºC durante 20 minutos.