

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.
