

LASANHA DE ATUM COM COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte-os em pedaços. Deite todos os legumes na taça do robot com a lâmina picadora e programe 20 segundos na velocidade 10. Passe com a espátula, troque para o acessório misturador, junte o tomate com o molho, o atum previamente escorrido e o azeite, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 25 minutos. Rectifique os temperos, retire da taça e reserve.
2. Lave e seque a taça com o acessório batedor, deite-lhe o leite, a farinha e a margarina, tempere com noz-moscada, sal e pimenta e seleccione o Programa de Molhos, a 100°C, na velocidade 6, durante 10 minutos.
3. Deite um pouco do molho anterior num pirex, cubra com folhas de lasanha, espalhe por cima uma camada da mistura de atum, junte mais molho branco e coloque mais folhas de lasanha. Repita a operação até acabar os ingredientes e leve depois ao forno pré-aquecido a 170°C durante 30 minutos. Retire e sirva acompanhada com salada.

INGREDIENTES

- 400 G DE MASSA DE LASANHA FRESCA
- 4 LATAS DE ATUM
- 200 G DE COGUMELOS FRESCOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE AOS CUBOS
- 1 L DE LEITE
- 100 G DE FARINHA
- 50 G DE MARGARINA
- 20 ML DE AZEITE
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.