Carne

Receita Oficial
Fácil
64 Min.
5 Doses

LASANHA DE FRANGO E ESPINAFRES

INGREDIENTES

- 700 G DE SOBRAS DE FRANGO OU PERU COZINHADO
- 250 G DE FOLHAS DE LASANHA PRÉ-COZIDA
- 2 PACOTES DE ESPINAFRES (APROX. 350 G)
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 150 G DE QUEIJO RALADO
- 100 G DE FARINHA
- 1 L DE LEITE
- 40 ML DE AZEITE
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10. Junte o azeite e os espinafres, envolva com a espátula e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Deite numa tigela e reserve.

2. Deite depois o frango (ou peru) sem ossos e peles na taça, pique durante 15 segundos na velocidade 10 e adicione à tigela. Lave a taça, mude para o acessório batedor, deite-lhe o leite e a farinha, tempere com noz-moscada, sal e pimenta e seleccione o Programa de Molhos, a 100ºC, durante 8 minutos, na velocidade 7. Verta um pouco deste molho num tabuleiro de louça ou pirex e disponha depois camadas alternadas de folhas de lasanha, mistura de frango e molho, sendo que a última camada deve ser de lasanha e molho.

3. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido a 170ºC durante aproximadamente 25 minutos ou até que a massa fique cozida. Retire a lasanha do forno e sirva decorada a gosto.