

# LASANHA INESQUECÍVEL



## INGREDIENTES

- PÃO RALADO
- 120G QUEIJO RALADO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTE ALHO
- 3 CENOURAS
- 1 LATA COGUMELOS
- 500 G DE TOMATE OU POLPA
- 50G AZEITE
- 500 G CARNE PICADA
- 1 FOLHA LOURO
- 2 CALDOS DE CARNE OU SAL
- VINHO BRANCO
- PIMENTA, ORÉGÃOS
- CAIXA PLACAS LASANHA
- BECHAMEL:
- 750G LEITE
- 75G FARINHA
- 40G MANTEIGA
- SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA

## CONFEÇÃO

1. Colocar acessório picador e na taça por cebola , alho , cenoura e cogumelos. Picar 50seg / vel 12.  


---



---
3. Juntar tomate e colocar 15seg/ vel 9. Baixar resíduos com espátula.  


---



---
6. Trocar para acessório misturador.  


---



---
8. Juntar azeite e refogar 7 min / 100 C/ vel 4  


---



---
10. Adicionar carne picada , louro , caldos , vinho e temperos e programar 15 min/120C/ vel 2.  


---



---
12. Num pirex colocar camadas alternadas de carne e placas de lasanha.  


---



---
14. Pre aquecer o forno a 180 C  


---



---
16. Sem lavar a taça colocar todos os ingredientes do bechamel e programar 8min/90 C/ vel 6  


---



---
18. Colocar bechamel , queijo e pão ralado sobre o preparado .  
 Levar ao forno a 180 C cerca de 20 minutos  


---



---