

LASANHA DE FRANGO E PORCO



INGREDIENTES

- CARNE:
- 600 GR DE CARNE PORCO E FRANGO MOÍDA (PEÇO NO TALHO PARA PICAR NA HORA)
- 300 GR DE MOLHO DE TOMATE RÁPIDO
- 20 ML DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CAFÉ ERVAS PROVENCE
- 1 COLHER DE CAFÉ DE ORÉGÃOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE PIRI-PIRI
- SAL Q.B. A GOSTO
- 2 DENTES ALHOS PICADOS
- 5 HASTE DE COENTROS PICADOS FINOS
- 30 ML AZEITE
- BECHAMEL:
- 65 GR MANTEIGA
- 65 GR DE FARINHA
- 500 GR LEITE
- 200 ML NATAS (PODE SUBSTITUIR POR LEITE)
- 1/2 COLHER CHÁ DE SAL
- PITADA DE PIMENTA
- PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 1 EMBALAGEM DE PLACAS DE LASANHA FRESCA
- QUEIJO RALADO Q.B.
- ORÉGÃOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Carne:

2. Colocar o utensílio de mistura com a carne picada, vinho branco, azeite, molho de tomate, sal, ervas provence, orégãos, coentros e piri-piri, programar vel 2, 100 graus, 35 minutos.

4. Bechamel:

5. Na taça colocar o acessório batedor com natas, leite e farinha programar vel 7, 1 minuto.

6. Adicionar manteiga amolecida, sal, pimenta e noz moscada, programar "SAUCE", vel 4, 90 graus, 10 minutos. Reservar.

8. Colocar um pouco de bechamel no fundo da taça de barro, uma folha de lasanha, carne, folha de lasanha, molho bechamel, carne, folha de lasanha, molho bechamel generoso, folha de lasanha e por cima bechamel generoso e queijo ralado, orégãos.

9. Levar ao forno durante 30 a 40 minutos a 180 graus.

11. <https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/02/lasanha-de-frango-e-porco.html>