

LASANHA DE CARNE COM ESPINAFRES E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 750 GR CARNE DE VACA PICADA
- 750 GR CARNE DE PORCO PICADA
- 250 GR MASSA FRESCA PARA LASANHA (8 FOLHAS)
- 1 CEBOLA GRANDE
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 60 ML AZEITE
- 60 ML VINHO BRANCO
- 300 GR COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS
- 150 GR ESPINAFRES
- 200 ML POLPA DE TOMATE
- 1000 ML MOLHO BECHAMEL (USEI 2 EMBALAGENS GRANDES)
- 200 GR QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- SAL Q.B.
- OREGÃOS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque no copo a lâmina picadora com a cebola e os alhos - Vel 12 . 10 Seg.

2. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte a folha de louro e o azeite - Prog. Cozedura lenta P1. 130º . 5 min.

3. Adicione as carnes, a polpa de tomate, o vinho branco, os orégãos e o sal - Prog. Cozedura lenta P2 . 95º . 45 min.

4. 15 minutos antes do programa terminar adicione os cogumelos.

5. No final, retifique os temperos.

6. Num tabuleiro coloque as camadas pela seguinte ordem: a folha de massa fresca, o preparado das carnes, os espinafres (crus) e o molho bechamel, repita a sequência sendo que na última camada após a massa fresca coloca-se o molho bechamel e o queijo ralado.
