

# LASANHA



## CONFEÇÃO

1. Cortar aos bocados a carne, a cenoura e os cogumelos. Colocar a ultrablade, vel. 12, 30 segundos (ou mais, dependendo do gosto).
2. Retirar para um recipiente e esperar. Colocar o misturador e os alhos partidos aos bocadinhos com o azeite, para refogar (slowcook, p1 - 2 minutos). Findo este tempo, seleccionar slowcook, p2. Colocar a carne, cenoura e cogumelos picados, a polpa e o tomate picado, a cerveja. Passados 20 minutos ver se é necessário colocar água. Quando faltar 15 minutos para o tempo terminar, adicionar metade do leite para dar cremosidade ao refogado.
3. Colocar alternadamente as camadas num pirex para ir ao forno. Começar pela carne, depois colocar a massa e um pouquinho de bechamel. Repetir até terminar. A última camada deve ser massa e juntar as sobras do molho da carne, com o molho bechamel e polvilhar com o queijo ralado.
4. Levar o forno até ganhar cor.

## INGREDIENTES

- 500 GRAMAS DE CARNE
- 5 COGUMELOS
- 1 CENOURA PEQUENA
- 20 CL CERVEJA
- LEITE (A GOSTO) - COLOQUEI CERCA DE MEIO COPO
- AGUA A GOSTO
- 2 ALHOS
- POLPA DE TOMATE (A GOSTO)
- 1 TOMATE PICADO
- FOLHAS DE MASSA (ESPECIAL LASANHA)
- 1 PACOTE DE MOLHO BECHAMEL
- QUEIJO RALADO A GOSTO