

# LASANHA DE CARNE COM MASSA FRESCA



## CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10. Passe com a espátula, mude para o acessório misturador, junte o azeite e a polpa de tomate e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Adicione depois a carne picada, tempere com cominhos, sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, a 130°C, durante 15 minutos. Retire e deite numa tigela.
2. Lave e limpe a taça, coloque-lhe o acessório batedor, deite-lhe o leite e a farinha, tempere com noz-moscada, sal e pimenta e seleccione Programa de Molhos, a 100°C, durante 8 minutos, na velocidade 7. Adicione metade deste molho à tigela com a carne e envolva bem.
3. Deite metade do restante molho para um tabuleiro de louça ou pirex, alise e coloque depois camadas alternadas de folhas de lasanha e da mistura de carne, sendo que a última camada deve ser de folhas de lasanha. Regue então com o restante molho, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até que a massa fique bem cozida e douradinha por cima. Retire do forno e sirva, se quiser acompanhada com salada.

## INGREDIENTES

- 700 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 500 G DE FOLHAS DE LASANHA FRESCAS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 500 ML DE LEITE
- 50 ML DE POLPA DE TOMATE
- 30 ML DE AZEITE
- 50 G DE FARINHA
- QUEIJO RALADO Q.B.
- COMINHOS EM PÓ Q.B.
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.