

MASSA GRATINADA COM ALHEIRA E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Acessório misturador

2. Na taça coloque a água a ferver, a massa e o sal.

3. Vel 1/115º C/tempo indicado na embalagem

5. Retire a massa, escorra a água e reserve.

7. Lâmina picadora

8. Coloque na taça a cebola cortada em 4 e os dentes de alho.

9. Pulse: 5 s (Raspar tudo + Pulse: 5 s, se necessário)

11. Acessório misturador

12. Adicione o azeite.

13. Slow Cook P1/130º C/5 min

15. Acrescente a polpa de tomate, orégãos e uma pitada de sal.

16. Vel 2/100º C/3 min

18. Adicione a alheira sem pele e os cogumelos

19. Vel 2/100º C/5 min

INGREDIENTES

- 225 G DE MASSA
- 1,5 LT DE ÁGUA A FERVER
- 1 ALHEIRA
- 1 LATA DE COGUMELOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 DL DE AZEITE
- 100 G DE POLPA DE TOMATE
- OREGÃOS
- SAL
- QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- SEMENTES DE SÉSAMO
- BECHAMEL:
- 300 ML DE LEITE
- 30 G DE FARINHA
- 20 G DE MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA
- NOZ-MOSCADA

21. Retifique o tempero, retire e reserve.

23. Acessório misturador

24. Coloque todos os ingredientes para o bechamel.

25. Vel 6/90° C/5 min

28. Num tabuleiro de forno, coloque uma parte da massa reservada; deite por cima o preparado de alheira e cogumelos. Coloque depois um pouco do molho bechamel e cubra com a restante massa, seguida do restante molho bechamel. Salpique com queijo mozarela ralado e sementes de sésamo a gosto. Leve ao forno a 200° C até gratinar.
