

LASANHA DE CURGETE



INGREDIENTES

- 3 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 100 ML AZEITE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 100 ML POLPA TOMATE
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER SOPA DE ORÉGÃOS
- 2 COURGETES LAMINADAS
- 700 GR DE CARNE DE VACA PICADA
- BECHAMEL
- 500 ML LEITE
- 50 G FARINHA
- 50 G MANTEIGA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Lâmina Picadora

2. Colocar as cebolas e os alhos na taça. Programar Velocidade 12, 15 segundos

3. Trocar para misturador. Descer a cebola das laterais com a espátula. Colocar o azeite. Programar Slow Cook/Mijoté P1, mas alterar o tempo para 10 minutos.

4. Colocar a carne, a polpa de tomate, o vinho, o sal e pimenta.

5. Programar velocidade 1, 110° por 30 minutos. A meio (ao fim de 15 minutos, fazer pausa colocar os orégãos e mexer com a espátula. Retomar o programa).

6. Quando terminar, retirar a carne da taça e reservar.

8. Fazer o bechamel:

9. Dissolva a farinha no leite e coloque na taça, sem a lavar. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e programe a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min. Se não estiver consistente, programe mais 2 minutos a 100°.

10. Entretanto corte as courgetes em fatias finas no sentido do comprimento.

11. Num taça colocar um pouco de molho da carne, depois cobrir com as "lâminas" de curgete, depois uma camada de carne e uma de bechamel. Repete a courgete, carne, e uma dose generosa de bechamel.

12. Pode fazer mais camadas, se preferir. E pode polvilhar, no fim, com queijo ralado, por cima do béchamel.

13. Levar a forno pré aquecido a 180° por cerca de 35/40 minutos.
