

# 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.

---

