

MACARRÃO GRATINADO COM ALHEIRA



INGREDIENTES

- 2 ALHEIRAS
- MACARRÃO COZIDO Q.B
- 1 CEBOLA
- 1 FIO DE AZEITE
- 6 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 C. CHÁ DE OREGÃOS
- PÃO RALADO Q.B.
- 1 FATIAZITA DE QUEIJO AOS PEDAÇOS
- BECHAMEL
- 30G DE FARINHA
- 20G DE MARGARINA
- 300ML DE LEITE
- SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, colocar a cebola na taça e dar uns toques de turbo. Puxar com a espátula para baixo, mudar para a lâmina de amassar, adicionar o azeite e programar SLOWCOOK P1 130º 5min.
2. Adicionar a polpa de tomate e os oregãos e programar vel4 100º 3min.
3. Juntar a alheira e cozinhar vel1 100º 5 min. Retirar e reservar.
4. Sem lavar a taça, mudar para a pá misturadora. Juntar os ingredientes do béchamel e programar vel4 90º 6min.
5. Eu cozi previamente a massa á parte, mas pode ser cozida na CC.
6. Colocar metade da massa num tabuleiro, depois o preparado de alheira, e novamente massa. Regar com o béchamel, colocar o queijo e o pão ralado e levar ao forno a gratinar.