

# LASANHA DE PERÚ E BROCCOLINI (BIMI)



## INGREDIENTES

- 500G DE CARNE PICADA DE PERÚ
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 CEBOLA GRANDE
- AZEITE Q.B.
- 1 LATA DE TOMATE AOS CUBOS
- 200G DE BROCCOLINI OU BRÓCOLOS
- 6 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 6 COLHERES DE SOPA DE VINHO BRANCO
- 200ML DE ÁGUA
- SAL Q.B.
- PIMENTA PRETA Q.B.
- ALHO EM PÓ Q.B.
- TOMILHO SECO Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 50G DE FARINHA
- 50G DE MANTEIGA
- 500ML DE LEITE MAGRO
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- 1 EMBALAGEM DE MASSA PARA LASANHA

## CONFEÇÃO

1. Lave e arranje os brocolini aproveitando as folhas e os floretes. Reserve.
2. Molho bolonhesa: Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Junte a carne, os tomates, os brocolini, a polpa de tomate, o vinho branco e a água. Tempere com sal, pimenta, alho em pó, tomilho e adicione o louro. Misture tudo com a espátula e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 90 °C durante 35 min. Reserve o molho e lave a taça.
3. Aqueça previamente o forno a 180 °C.
4. Molho bechamel: Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e seleccione o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.
5. Montagem: Numa travessa rectangular que vá ao forno deite um pouco de molho bechamel. Cubra com a massa de lasanha, junte o molho bolonhesa e o queijo parmesão. Repita este passo em camadas até todos os ingredientes serem utilizados, finalizando com uma camada de massa lasanha. Cobrir com o molho bechamel. Deixe que este escorra lateralmente entre a travessa e o preparado montado de modo a garantir que a todo o preparado fica submerso. Coloque o queijo parmesão e leve ao forno durante 30-35 min.
6. Nota 1: pode encontrar os brocolini em qualquer supermercado. Este encontra-se embalado em cuvette com a designação de "Bimi".
7. Nota 2: os brocolini são mais pequenos que os brócolos, por isso, se usar brócolos, corte-os em pedaços pequenos para garantir que estes cozem suficientemente.

- QUEIJO PARMESÃO Q.B.