

MASSA COM CARNE PICADA NO FORNO



INGREDIENTES

- 4 ALHOS
- 2 CEBOLAS
- 1DL AZEITE
- 800GR DE CARNE PICADA (VACA, PORCO OU MISTURA)
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 200ML DE POLPA DE TOMATE
- 500GR DE MASSA COZIDA (FUSILLI OU OUTRA A GOSTO)
- MOLHO BÉCHAMEL (RECEITA DO LIVRO "1 MILHÃO DE MENUS" DUPLICAR RECEITA)
- SAL

CONFEÇÃO

1. Colocar os alhos e a cebola na taça com a lâmina picadora Velocidade 10 por 20 segundos
2. Trocar para o acessório misturador, juntar o azeite e programar para Slow Cook P1 durante 7 minutos
3. Juntar a carne, a polpa de tomate, o cubo de carne e o sal e programar para Slow Cook P2 durante 30 minutos. Parar a meio para misturar um pouco.
4. Colocar a carne num tabuleiro pondo a massa previamente cozida por cima.
5. Regar com o molho béchamel e polvilhar com orégãos (opcional)
6. Vai ao forno a 180° até alourar mas sem ser em demasia.
7. Molho béchamel: 100gr farinha com 1dl de leite com acessório batedor, sal, pimenta e noz moscada, Velocidade 7 por 1 minuto. Juntar 100 gr de manteiga cortada aos pedaços e colocar programa para molhos Velocidade 4, 90 graus, 8 minutos.