

LASANHA RICOTTA E ESPINAFRES



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES ALHO
- 400 GR. ESPINAFRES
- 200 GR. COGUMELOS (OU OUTROS VEGETAIS A GOSTO)
- 1 EMBALAGEM QUEIJO RICOTTA
- PLACAS LASANHA
- MOLHO BECHAMEL
- QUEIJO FLAMENGO RALADO
- AZEITE Q.B.
- SAL, PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina ultrablade colocar a cebola em quartos e o alho. Programar Vel. 12 , 10 segundos.

2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador. Colocar um fio de azeite e programar Slow Cook P1 até à cebola ficar translúcida.

3. Adicionar os espinafres e os cogumelos e programar Slow Cook P3. Temperar com sal pimenta (ou outras especiarias a gosto).

4. No fim do tempo juntar a embalagem do queijo Ricotta e programar velocidade 7 até estar uma mistura homogénea.

5. Num tabuleiro de ir ao forno espalhar uma fina camada de bechamel no fundo e colocar as placas de lasanha. Intercalar o preparado dos espinafres com a massa, terminar com uma camada de massa com bechamel por cima e polvilhar com queijo ralado.

6. Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus até a massa cozer e alourar o queijo.
