Peixe e Marisco

GRATINADO DE ATUM SALSICHA E BACON

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO
- 2 LATAS DE ATUM
- 1 FRASCO DE SALSICHAS
- 150G DE BACON AOS CUBOS
- 1 PACOTE DE POLPA DE TOMATE
- 250 G MASSA MACARRÃO
- SAL
- PIMENTA PRETA
- ORÉGÃOS
- QUEIJO RALADO
- MOLHO BECHAMEL
- 25G FARINHA
- 25 G MANTEIGA CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 25 CL LEITE
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade pica-se a cebola e o alho na vel 11 por 15 seg.
2. Troca pelo acessório misturador coloca azeite e programa-se slow Cook P1 mas por 7 min. Junte o atum as salsichas e o bacon com a polpa de tomate e tempere com sal pimenta e orégãos junte também um pouquinho de água (50 ml). Programe Vel 1 120° por 10 min. Retire e reserve
3. Na taça coloque perto de 2 litros de água e programe 100° por 7 minutos. Junte a massa e tempere a gosto. Programe na vel 1 120° 10min. Retire , escorra e coloque numa taça para o forno e junte também o preparado anterior e mexa.
4. Para o bechamel
5. 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 programe a 90 °C na velocidade 4 durante 4min.Se não estiver consistente, programar mais dois minutos a 100°
6. Cubra a massa com o molho bechamel e depois com queijo ralado e vai ao forno pré-aquecido a 180° até ficar o queijo derretido
7. Receita de M Fatima Silva