Vegetarianas

ENDÍVIAS GRATINADAS COM FIAMBRE

Receita Oficial
Médio
70 Min.
3 Doses

INGREDIENTES

- 3 ENDIVIAS
- 40 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA
- 400 ML LEITE
- 200 G QUEIJO RALADO
- 3 FATIAS DE FIAMBRE
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 210 ºC (T. 7). Coloque a farinha, o leite, o sal e a pimenta na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e active o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min. Junte 50 g de queijo ralado e misture na velocidade 5 durante 30 seg. Reserve e lave a taça de preparação
2. Deite 0,7 L de água na taça, coloque as endívias no cesto de vapor e seleccione o programa de vapor durante 30 min.
3. Enrole cada endívia numa fatia de fiambre e coloque numa travessa que possa ir ao forno. Regue com o molho bechamel e polvilhe com o restante queijo ralado. Tempere com pimenta.
4. Leve ao forno durante cerca de 25 min. Sirva quente.