

# LASANHA DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Lave muito bem as beringelas e retire as pontas. Corte em fatias muito finas, coloque no cesto de cozedura a vapor, regue com limão para não escurecerem, e polvilhe com um pouco de sal. Reserve.
2. Descasque a cebola, o alho e a cenoura, parta-os em pedaços e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na Vel.11 durante 10 seg. Acrescente o tomate em pedaços e programe 5 seg. na Vel.11.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130°C, durante 5 min.
4. Adicione os cogumelos previamente lavados e escorridos, o vinho, o sal, a pimenta, os orégãos e o manjericão. Coloque por cima o cesto de cozedura a vapor com a beringela. Coloque a tampa doseadora de regulação da extração de vapor na posição “pouco vapor” e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100°C, durante 20 min.
5. Unte um tabuleiro de pirex com azeite. Disponha uma camada de folhas da lasanha, coloque as fatias de beringela por cima e depois o preparado de legumes. Repita este passo em camadas até todos os ingredientes serem utilizados, finalizando com as folhas de lasanha que só colocará depois de o Béchamel estar pronto.
6. Sem lavar a taça, prepare o Béchamel de acordo com a receita do livro “1 Milhão de Menus”, página 25.
7. Coloque as últimas folhas de lasanha e deite o Béchamel por cima. Polvilhe com queijo mozarella ralado e orégãos.
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25-30 minutos, e deixe gratinar.

## INGREDIENTES

- 1 CAIXA DE FOLHAS DE LASANHA
- 1 OU 2 BERINGELAS
- 150 G DE COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS
- 1 LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 30 ML DE AZEITE
- 100 G DE QUEIJO MOZARELLA RALADO
- SAL, PIMENTA, ORÉGÃOS E MANJERICÃO SECO Q.B.
- SUMO DE 1 DE LIMÃO Q.B.
- PARA O BÉCHAMEL: 50 G DE FARINHA, 500 ML DE LEITE, 50 G DE MANTEIGA, SAL, PIMENTA, E NOZ MOSCADA Q.B.