

# MASSA CARBONARA



## INGREDIENTES

- 40 GR DE FARINHA
- 40GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 500ML DE LEITE MG
- NOZ MOSCADA, SAL E PIMENTA Q.B.
- 200 GR DE MASSA
- 100GR DE QUEIJO
- 200GR DE CARNE PICADA PREVIAMENTE COZINHADA (MOLHO BOLONHESA)
- PÃO RALADO PARA POLVILHAR

## CONFEÇÃO

1. Comece por colocar a massa a cozer.

---
2. Acessório a utilizar: batedor

---
3. Enquanto a massa coze, coloque a farinha, o leite e a manteiga no copo e tempere com noz moscada, sal e pimenta e misture na vel.4 durante 30seg.

---
4. Quando terminar seleccione vel 4, 90º durante 8min para fazer o bechamel.

---
5. Quando terminar, junte o queijo e a carne e misture vel 4 durante 50seg.

---
6. Acrescente a massa e volte a misturar, vel 2 durante 30 seg.

---
7. Deite numa travessa de ir ao forno e polvilhe com pão ralado. Vai ao forno apróx. 20 min até dourar.

---
8. Está pronto a servir!

---
9. Uso esta receita para aproveitar as sobras da carne à bolonhesa, no entanto pode usar outro tipo de carne, como fiambre em cubos, bacon ou mesmo só o queijo. Se utilizar outras carnes convém que quando misturar coloque durante pelo menos 10min a cozer e só depois acrescente a massa.

---