

# LASANHA PERU E ESPINAFRES



## CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola e os alhos vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min.
2. Juntar o Peru em tirinhas, adicionar o vinho, 1 pacote de natas a polpa tomate, os cogumelos, da e pimenta e programar slowcook p3 100 gr 10 min. Juntar os espinafres e programar slowcook p1 5 min.
3. Numa travessa verter um pouco de natas no fundo e construir camadas de Peru com as placas de lasanha até terminar, adicionando por cima de cada placa de massa molho do Peru e natas, polvilhar com queijo e levar ao forno 20 minutos.

## INGREDIENTES

- LASANHA DE PERU E ESPINAFRES
- 700 GR PERU EM TIRINHAS
- 75 ML VINHO BRANCO
- 4 COLHERES DE POLPA DE TOMATE
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- SAL E PIMENTA
- 250 GR PLACAS LASANHA
- 300 GR ESPINAFRES
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES ALHO
- 200 GR QUEIJO RALADO
- 2 PACOTE NATAS CULINÁRIA