

LASANHA DE PERÚ COM MASSA FRESCA DE ESPELTA



INGREDIENTES

- 700 G CARNE VACA
- PARA A MASSA FRESCA:
- 100 G FARINHA DE TRIGO
- 100 G FARINHA DE ESPELTA
- 2 OVOS
- 1/2 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER CAFÉ SAL FINO
- PARA O RAGU:
- 2 CENOURAS
- 100 G CURGETE COM CASCA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 100 G COGUMELOS FRESCOS
- 1 HASTE DE TOMILHO FRESCO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 50 ML VINHO BRANCO
- 1 LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS GULOSO COM MANJERICÃO E ÓREGÃOS
- AZEITE, SAL E PIMENTA Q.B.
- BECHAMEL:
- 600 G LEITE
- 60 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA
- SAL

CONFEÇÃO

1. O primeiro passo - picar a carne.

2. Simples! A carne deve estar ainda um pouco congelada, coloca-se a carne (aproximadamente 700 g), lâmina de triturar, velocidade 12 e 15-30 seg. Perfeito!

4. O segundo passo - fazer a massa fresca:

5. Com a lâmina de triturar colocada, coloca-se todos os ingredientes e 15 segundos na vel. 8.

6. Coloca-se depois mais na função Massa P1. Estica-se a massa normalmente com o rolo ou com a máquina de esticar massa. Antes de colocar na lasanha de ser cozida uns 4-5 minutos.

8. O terceiro passo - preparar a carne:

9. Com a lâmina picadora, picar a curgete, cenouras e os cogumelos a gosto (vel. 10, 15 seg). Reservar.

10. Colocar a cebola e o alho no copo e picar 15 seg., vel. 10. Passar com a espátula. Colocar o misturador. Adicionar o azeite e seleccionar o programa cozedura lenta P1.

11. Adicionar a carne, o tomilho e os legumes reservados e seleccionar o programa cozedura lenta P1 novamente.

12. Adicionar o tomate e o vinho branco, temperar a gosto e colocar no programa cozedura lenta P1 durante 15 minutos. Reservar.

14. O quarto passo - fazer o molho bechamel:

15. Colocar todos os ingredientes com o batedor no programa molhos, ajustado à temperatura 90°C.

16. Reservar.

18. E por fim - a montagem:

19. Espalhar um pouco do molho bechamel na base da travessa. E colocar alternadamente massa previamente cozida, molho bechamel e carne, sucessivamente.

20. Terminar com molho bechamel abundante sobre a última folha de massa fresca e polvilhar com queijo ralado (mozzarella é o que uso). e levar ao forno a 180°C até que esteja bem cozido e dourado por cima.

21. Espero que gostem!
