

LASANHA

Médio

100 Min.

4 Doses



INGREDIENTES

- 300 G CARNE DE VACA PICADA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 5 CL AZEITE
- 500 G TOMATES PELADOS E ESCORRIDOS (EM CONSERVA)
- 10 G ORÉGÃOS
- 50 G FARINHA
- 50 G MANTEIGA
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 1 EMBALAGEM DE MASSA PARA LASANHA PRÉ COZIDA
- 100 G QUEIJO GRUYÈRE RALADO

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Junte a carne, os tomates e os orégãos. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 90 °C durante 35 min. Reserve o molho e lave a taça.
2. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e seleccione o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.
3. Unte uma travessa que vá ao forno com azeite e deite um pouco de molho bolonhesa. Cubra com a massa de lasanha, junte o molho bolonhesa, o molho bechamel e o queijo gruyère. Repita este passo em camadas até todos os ingredientes serem utilizados, finalizando com o queijo gruyère. Leve ao forno durante 25-30 min.