

LASANHA COM BASE DE ESPINAFRES E RECHEIO DE SOBRAS



INGREDIENTES

- PARA A MASSA FRESCA:
- 200 G FARINHA DE TRIGO
- 1 OVO
- 1/2 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER CAFÉ SAL FINO
- 50 G PURÉ DE ESPINAFRES (ESPINAFRES PRÉ-COZIDOS, ESCORRIDOS E TRITURADOS)
- BECHAMEL:
- 400 G LEITE
- 40 G FARINHA
- 20 G MANTEIGA
- SAL
- PARA O MOLHO:
- 200 G POLPA TOMATE
- 2 CENOURAS
- 100 G ABÓBORA
- SAL Q.B.
- SOBRAS DE CARNE DE PORCO COZINHADA (APROX 200-300 G)
- APROX. 100 G FEIJÃO ENCARNADO COZIDO
- MONTAGEM:
- QUEIJO RALADO

CONFEÇÃO

1. Massa fresca de espinafres:

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

4. 2. Coloca-se depois na função Massa P1. Estica-se a massa normalmente com o rolo ou com a máquina de esticar massa. Cozinhar por 2 minutos antes de colocar na lasanha.

6. Bechamel:

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

10. Molho:

12. 1. Colocar a cebola, alho e azeite na taça e seleccionar P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min (com o acessório picador).

13. 2. Adicionar os restantes ingredientes do molho e seleccionar o P1 de sopas mas apenas 20 minutos.

14. 3. Adicionar a carne previamente limpa de ossos e gordura e colocar na velocidade 5 durante 5 segundos. Adicionar o feijão, misturando com a colher-de-pau.

16. Montagem:

18. 1. Começar por colocar um pouco de bechamel, seguido de uma folha de massa cozida e o molho, repetir todas as camadas, terminando com uma camada de molho bechamel sobre a massa e por fim um pouco de queijo ralado.

19. 2. Levar a forno pré-aquecido a 200°C até estar cozido (aprox. 30 minutos).
