

CARNE DE PORCO COM MASSA GRATINADA



INGREDIENTES

- 1 MOLHO BECHAMEL (RECEITA DO LIVRO 1 MILHÃO DE MENUS MOULINEX)
- 1 PACOTE MASSA ESPIRAL PREVIAMENTE COZINDA EM ÁGUA TEMPERADA COM SAL, ERVAS AROMÁTICAS, PIMENTA, 2 DENTES DE ALHO, ALHO EM PÓ, AZEITE E KNORR
- 1 KG CARNE DE PORCO AOS CUBOS PEQUENOS PREVIAMENTE MARINADO COM SAL, ALHO PICADO, ERVAS AROMÁTICAS, PIMENTA, PIMENTÃO DOCE E 1 COPO DE VINHO BRANCO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CALDO KNORR
- 2 C.S. TOMATE PICADO
- 2 C.S. AZEITE
- 200 G QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- AZEITONAS PRETAS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picadora na taça e juntar o alho e a cebola. Programar vel 12, 30 seg.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e juntar o azeite e o tomate picado. Programar slow cook P1, 130°C, 5 min.
3. Juntar a carne da marinada, o caldo knorr e programar slow cook P2, 95°C, 45 min. Rectificar os temperos.
4. Numa travessa, colocar uma parte da massa e juntar metade do molho bechamel. Por cima, colocar a carne, a restante massa e o restante molho bechamel. Polvilhar a massa com o queijo ralado e juntar as azeitonas. Levar ao forno para gratinar.
5. Acompanhar com uma salada de alface.