



Massas



68 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 40 ml de azeite
- 2 dentes de alho
- 200 gr de curgete
- 300 g de camarão (fresco ou descongelado)
- 20 ml vinho branco
- Sal a gosto
- Piri-piri a gosto
- 3 mozzarelas frescas (375 g aprox.)
- Queijo parmesão ralado a gosto (opcional)
- 800 ml de leite
- 90 g de farinha
- 60 g de manteiga
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Noz-moscada a gosto

Preparação

- 1º** Coloque no copo o azeite e o alho e pique 7 segundos na velocidade 5.
- 2º** Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo e programe 4 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 3º** Insira o acessório misturador.
- 4º** Corte as curgetes longitudinalmente e, de seguida, em meias rodela (não muito grossas).
- 5º** Junte-as ao preparado do copo e programe 8 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 6º** Adicione o camarão (totalmente descongelado e escorrido), o vinho branco, sal e piri-piri a gosto e programe 10 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 7º** Retire e reserve.
- 8º** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 9º** Sem lavar o copo (mas sem o acessório misturador) coloque todos os ingredientes para o molho bechamel e programe 15 minutos na velocidade 2 a 90°C.
- 10º** Corte a mozzarella fresca aos cubinhos.

Montagem da lasanha:

- 11º** Deite 5 colheres do líquido do preparado de camarão no fundo de um tabuleiro de forno.
- 12º** Coloque uma camada de folhas de lasanha, outra do preparado de camarão e curgete, polvilhe com parmesão ralado e uma camada de mozzarella fresca.
- 13º** Repita este processo até terminar os ingredientes, finalizando com uma camada de lasanha.
- 14º** Cubra com o molho bechamel e polvilhe com parmesão ralado.
- 15º** Leve ao forno pré-aquecido durante cerca de 30 minutos.