



LASANHA DE CARNE



Carne



44 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 800 g de molho bechamel (ver receita no livro)
- 150 g de cebola
- 3 dentes de alho
- 150 g de curgete
- 200 g de cenoura
- 55 g de azeite
- 300 g de tomate em cubos (de lata)
- 100 g de polpa de tomate
- 1 folha de louro
- 1 c. de sopa de orégãos
- 800 g de carne picada
- 100 g de vinho tinto (100 ml aprox.)
- Sal e pimenta a gosto
- 4 folhas de manjeriço
- 10 placas de massa para lasanha (que não precisem de pré-cozedura)
- 200 g de queijo emental ralado

Preparação

- 1º** Coloque no copo a cebola, os alhos, a curgete e a cenoura aos pedaços e pressione 3 vezes a Função Triturar .Com a espátula faça descer o que se vai acumulando nas paredes do copo.
- 2º** Junte o azeite, o tomate, a polpa de tomate, o louro e os orégãos e refogue 8 minutos, a 120°C, velocidade 2na Rotação Inversa
- 3º** Adicione a carne picada, o vinho, o sal e pimenta, o manjeriço e programe 15 minutos, a 100°C, velocidade 2na Rotação Inversa . Reserve.
- 4º** Sem lavar o copo, faça o molho bechamel de acordo com as instruções da receita.
- 5º** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 6º** Barre o fundo de um pirex com um pouco de molho de carne e disponha placas de lasanha. Sobreponha outra parte de molho de carne e prossiga, alternando a massa e o recheio (a última camada deve ser de massa). Cubra com o molho bechamel e, por fim, com o queijo ralado. Leve ao forno cerca de 20 minutos.