



Vegetariano



76 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 200 g de beringela
- 230 g de curgete
- 150 g de abóbora
- 100 g de cogumelos laminados
- 30 g + 1 fio de azeite
- Sal a gosto
- Tomilho q.b
- 150 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 1 c. de chá de orégãos
- 50 g de vinho branco (50 g aprox.)
- 750 g de tomate aos pedaços (de lata)
- 50 g de água
- 8 placas de massa para lasanha (que não necessitem de pré-cozedura)
- 50 g de queijo emental (ou parmesão ralado)

Molho bechamel:

- 410 g de leite
- 40 g de manteiga
- 30 g de farinha
- Sal, pimenta e noz-moscada (a gosto)

Preparação

- 1º Corte a beringela, a curgete e a abóbora aos cubos (não muito grandes) e lamine os cogumelos. Disponha os legumes nos dois tabuleiros da bandeja de vapor, tempere-os com sal e tomilho a gosto e regue com um fio de azeite. Reserve.
- 2º Coloque no copo a cebola aos pedaços e os dentes de alhos e pressione duas vezes a Função Triturar
- 3º Junte 30 g de azeite e os orégãos e refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 2. Adicione o vinho branco, o tomate e a água e tempere com sal a gosto.
- 4º Monte a bandeja de vapor e regule 30 minutos, na Função Vapor . No final do tempo programado, retire a bandeja de vapor e reserve o preparado do copo.
- 5º Prepare o bechamel: sem lavar o copo, coloque todos os ingredientes e programe 10 minutos, a 95°C na velocidade 3. Retire e reserve.
- 6º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 7º Unte o fundo de um pirex com um pouco de molho de tomate e disponha uma camada de placas de lasanha (cobrindo o fundo na totalidade). Deite uma concha de molho de tomate, espalhando-o, e ponha alguns legumes por cima. Prossiga, alternando placas de massa, molho de tomate e legumes, e termine com a massa. Cubra com o molho bechamel e polvilhe com queijo ralado.
- 8º Leve ao forno cerca de 30 minutos.