



GRATINADO DE ENDÍVIAS E FIAMBRE



Carne



76 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 2000 g de água
- 10 endívias
- 10 fatias grandes de fiambre
- 80 g de manteiga
- 1000 g de leite
- 80 g de farinha sem fermento
- Sal a gosto
- 2 pitadas de noz-moscada
- 250 g de queijo emental ralado

Preparação

- 1º** Coloque a água na panela e as endívias na bandeja vapor. Monte a bandeja sobre a panela e programe 45 minutos na Função Vapor
- 2º** Retire a bandeja, reserve as endívias e escorra-as bem. Elimine a água da panela.
- 3º** Pré-aqueça o forno 180°C.
- 4º** Envolve cada endívia (bem escorrida) com uma fatia de fiambre, enrolando-o a toda a volta, e disponha-as num prato de forno.
- 5º** Introduza na panela a manteiga, o leite, a farinha, o sal, noz-moscada e programe 15 minutos a 90°C na velocidade 4.
- 6º** Junte 150 g de queijo ralado e regule 10 segundos na velocidade 5.
- 7º** Verta o molho sobre as endívias e polvilhe com o restante queijo ralado.
- 8º** Leve ao forno (180°C) durante 15 minutos.