

Lasanha Fofa



4 a 6



– 7.00



1h 20min



Acessórios

Misturador



Tr/Amassar



Ingredientes

1 cebola
6 dentes de alho
400gr de carne picada
100gr de queijo
100gr de fiambre
100gr de queijo ralado
200ml de natas
11 fatias de pão de forma
1 folha de louro
1 colher de chá de orégãos
1 colher de sopa rasa de sal
$\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta
400gr de polpa de tomate
100ml de azeite

Preparação

15min

1h 05min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	Coloque na taça a cebola e os alhos com o acessório picador e selecione a velocidade 11 durante 10 segundos. <ul style="list-style-type: none">• (1 cebola + 6 dentes de alho + acessório picador)• (Velocidade: 11 ; Tempo: 10 seg)

3ª	<p>Substitua o picador pelo acessório misturador. Junte o azeite e selecione o programa P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos (sem tampa).</p> <ul style="list-style-type: none"> • (100ml azeite + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta ; Temperatura: 130°C ; Tempo: 5 min)
4ª	<p>Junte a carne, a folha de louro (cortada em 4), o sal, a pimenta, os orégãos e a polpa de tomate. Selecione o programa P2 de cozedura lenta a 90°C durante 45 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (400gr carne + 1 folha de louro + 1 colher rasa de sopa sal + $\frac{1}{2}$ colher chá pimenta + 1 colher de chá orégãos + 400gr polpa de tomate + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta ; Temperatura: 90° C ; Tempo: 45 minutos)
5ª	<p>Espalhe uniformemente parte da carne num tabuleiro de ir ao forno. Coloque de seguidas as camadas pão, carne, queijo, fiambre e pão. Termine com carne, regue com as natas e polvilhe com o queijo ralado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (11 Fatias de pão de forma + 100gr de fiambre + 100gr de queijo + carne + 200ml natas + 100gr queijo ralado)
6ª	<p>Leve ao forno durante 15 minutos até alourar.</p>

Folhado de Alheira

4 a 6
 – 5.00
 1h



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

1 alheira (260gr +/-)
2 folhas massa folhada (460gr +/-)
2 dentes alho
1 cebola (100gr +/-)
30ml azeite
1 colher de sopa de salsa fresca
185gr cogumelos
60gr bacon
30gr azeitonas descaroçadas
1 colher de café de sal
½ colher de café de pimenta

Preparação

10min

20min

1ª	Aqueça previamente o forno a 200°C.
----	-------------------------------------

2ª	<p>Descasque a cebola e os alhos, corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1 cebola + 2 dentes de alho + acessório picador) • (Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
3ª	<p>Coloque o acessório misturador, a salsa fresca, bacon, azeite e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (acessório misturador + 1 colher de salsa fresca + 60gr bacon + 30ml azeite) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Coloque os cogumelos cortados aos bocadinhos, o sal, a pimenta e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (185gr cogumelos + 1 colher café sal + 1 colher café pimenta + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
5ª	<p>Adicione a alheira cortada aos pedaços, sem a pele, as azeitonas e programe P2 cozedura lenta a 95°C durante 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (260gr alheira + 30gr azeitonas + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)
6ª	<p>Unte uma tarteira de fundo amovível com manteiga. Forre-a com uma das folhas de massa folhada, de seguida adicione o recheio de alheira e coloque a outra folha de massa folhada em cima.</p> <p>Vire os rebordos da massa folhada sobrepondo o de baixo pelo de cima.</p>

7ª	Junte um pouco de água (cerca de 2 colheres de sopa) á gema para ser mais fácil de trabalhar. Pincele por toda a tarte, fure com um garfo a parte superior da massa folhada.
8ª	Leve ao forno a 200°C durante 30 minutos.
Dica:	pode fazer a mesma receita em forminhas pequenas tipo empadinhas. Também pode adicionar legumes ao recheio.
Sug:	Faça esta receita com alheira corrente. Não coloque por exemplo alheira de caça porque por si só o recheio é forte.

Pão de Jamón

8 fatias

– 6.00

1h 25min



Acessórios

Tr/Amassar



Ingredientes

Massa:

1 saqueta de fermento seco padeiro (11gr)

190ml água
6gr açúcar
400gr farinha (tipo 65)
25gr açúcar
6gr sal
65gr manteiga
1 ovo
25ml leite
Farinha q.b. para espalhar a massa
manteiga para untar
Recheio:
200gr bacon fatiado
50gr azeitonas verdes sem caroço, recheadas com pimento
50gr azeitonas pretas sem caroço
80gr uvas passas
1 Gema de ovo
6gr açúcar

Preparação

15min

1h 10min

1ª	Aqueça previamente o forno a 220°
2ª	Coloque o acessório triturar e amassar e a água e programe 40° durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (190ml água) • (Temperatura: 40°, Tempo: 5 minutos)
3ª	Adicione o fermento, 6gr de açúcar e programe velocidade 5 a 40° durante 30 segundos. <ul style="list-style-type: none"> • (11gr fermento + 6gr açúcar + acessório amassar/triturar) • (Velocidade: 5, Temperatura: 40°, Tempo: 30 segundos)

4ª	<p>Adicione 150gr da farinha, a manteiga derretida (no micro-ondas), o sal, o ovo, o restante açúcar e o leite. Programe velocidade 7 durante 15 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (150gr farinha + 65gr manteiga + 6gr sal + 1 ovo + 25gr açúcar + 25ml leite + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 7, Tempo: 15 segundos)
5ª	<p>Adicione a restante farinha e programe velocidade 6 a 40° durante 3 minutos. Verifique se a farinha é suficiente e descole totalmente das paredes da taça formando uma bola, caso seja necessário adicione mais farinha.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (250gr farinha + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 7, Temperatura: 40°, Tempo: 3 minutos)
6ª	<p>Deixe levedar durante 30 minutos. Estenda a massa sobre o balcão formando um retângulo com uma espessura de +/- 0,5 cm.</p>
7ª	<p>Disponha o bacon as passas e as azeitonas sobre toda a superfície, deixando um pequeno rebordo. Faça um rolo sobre uma folha de papel vegetal.</p>
8ª	<p>Baixe a potencia dos 220°C iniciais para 180°C e coloque o pão no forno durante 20 minutos. Retire-o e pincele-o com uma mistura de uma gema, um bocadinho de água e açúcar e leve novamente ao forno até ficar dourado escuro. (20 min +/-)</p>

Folhado das Sobras do Cozido

2 a 4
 – 9.00
 1h 20min



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

400gr restos carne cozida (frango, vaca, porco)
200gr de bacon
1/2 cebola
3 dentes de alho
50ml azeite
1 colher de chá de salsa
1 folha louro
1/2 colher de sopa de sal
pitada de pimenta
200ml natas (1 pacote)
230gr de massa folhada

Preparação

15min

1h 5min

1ª	Aqueça previamente o forno a 200°C
----	------------------------------------

2ª	<p>Coloque a carne na taça com o acessório picador e programe velocidade 9 durante 1 minuto. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (400gr carne + acessório picador) • (Velocidade: 9 , Tempo: 1 minuto)
3ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1/2 cebola + 3 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
4ª	<p>Troque o acessório picador pelo acessório misturador, adicione o azeite e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (50ml azeite + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
5ª	<p>Adicione o bacon e programe novamente P1 cozedura lenta por mais 5 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200gr bacon + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
6ª	<p>Adicione a carne e o louro e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 10 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (carne picada + 1 folha louro + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)
7ª	<p>Adicione as natas tempere com o sal e pimenta e programe velocidade 3 a 95°C durante 5 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200ml natas + sal + pimenta + acessório misturador) • (velocidade 3, Temperatura: 95°C, Tempo: 5 minutos)

8ª	Unte uma forma com manteiga e forre-a com massa folhada. Deite dentro o recheio das carnes e por cima feche com a restante massa. Desfaça a gema num pouquinho de água e pincele todo o folhado.
9ª	Desfaça a gema num pouquinho de água e pincele todo o folhado.
10ª	Leve ao forno a 200°C até ficar bem douradinha (+/- 35 minutos)

Panados de Peru

4

– 7.00

45min



Acessórios

Picador



Ingredientes

5 bifes grandes de peru
100gr pão ralado
35gr queijo ralado mozzarella
1 colher de sopa de salsa fresca picada

1 colher de sopa cebolinho picado
1 limão
sal
Pimenta
farinha
3 ovos

Preparação

15min

30min

3h

1ª	<p>Tempere os bifes com sal, pimenta e sumo de limão. Leve ao frigorífico durante 3 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (5 bifes + sal + pimenta + sumo limão) • (frigorífico durante 3 horas)
2ª	<p>Coloque pão ralado, queijo mozarela, salsa e o cebolinho na taça e programe velocidade 11 durante 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (100gr pão ralado + 35gr queijo ralado mozarela + 1 colher de sopa salsa fresca picada + 1 colher de sopa de cebolinho picado + acessório picador) • (velocidade: 11, tempo: 30 segundos)
3ª	<p>Bata os ovos e coloque-os no prato, e passe os bifes, pela farinha de seguida pelo ovo e por ultimo pelo preparado. Frite em óleo bem quente. O queijo dá um textura crocante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (passar farinha + passar ovo + passar preparado) • (fritar)
Sug:	<p>Neste prato servi com legumes salteados, pode clique aqui para ver a receita.</p>

Pizza Bolonhesa

Se pretender poderá seguir esta receita em video



4 a 6
- 12.00
1h 15m



Acessórios

Tr/Amassar



Ingredientes

Massa
200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha

10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas
Cobertura
120 gr de ananás
35 gr salame com nozes e pimenta
25 gr de azeitonas pretas descaroçadas e cortadas as rodela
200 gr de carne à bolonhesa
150 gr de queijo mozarela ralado

Preparação

15min

1h

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p style="text-align: center;">Massa:</p> <p>Coloque a água, o fermento, o açúcar, o leite em pó e o azeite na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + 1 colher de sopa de azeite + acessório amassar / triturar) <p>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</p>
3ª	<p>Junte a farinha e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+400gr de farinha + 1 colher de chá de sal + acessório amassador / triturador) • (Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)

4ª	<p style="text-align: center;">Massa fina:</p> <p>Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, quanto mais estender a massa, mais fina fica, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p> <p style="text-align: center;">Massa alta:</p> <p>Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>
5ª	<p style="text-align: center;">Cobertura:</p> <p>Disponha os ingredientes uniformemente por camadas. Primeiro o molho à bolonhesa, de seguida 1/3 de queijo mozarela ralado, ananás, azeitonas pretas, a restante queijo mozarela, e no fim salame.</p> <p style="text-align: center;">• (massa + 200gr molho a bolonhesa + 150gr de queijo mozarela ralado + 120 ananás + 25gr de azeitonas + 35gr de salame)</p>
6ª	Leve ao forno a 180º até alourar (15 a 20 minutos)
Sug:	A carne picada é a partir da bolonhesa do dia anterior. Se não tiver o molho da bolonhesa pode fazê-lo seguindo a receita clikando aqui .

[Esparguete à Bolonhesa](#)

Se pretender poderá seguir esta receita em video:



4 a 6
– 7.00
1h



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

500 gr de carne picada
450 gr de polpa de tomate
100 gr de chouriço / bacon
1 folha de louro
1 colher de chá pimenta
1 colher de sobremesa de orégãos
1 cebola

3 dentes de alho
2 colheres de sopa de salsa
50ml de azeite
1 colher de sopa rasa de sal
1 pacote de massa esparguete (500gr)
100gr queijo ralado

Preparação

10 min

50 min

1ª	<p>Molho: Coloque o chouriço e ou o bacon na taça e programe velocidade 12 durante 30 segundos com o acessório picador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (100gr de chouriço + acessório picador) • (Velocidade: 12, Tempo: 30 segundos)
2ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
3ª	<p>Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Verta o azeite e o chouriço/bacon na taça e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 50ml azeite + chouriço/bacon + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)

4ª	<p>Coloque a polpa, a carne, o louro, sal, pimenta, orégãos e programa P2 cozedura lenta 95°C durante 45 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+450gr de polpa tomate + 500gr de carne picada + folha de louro + 1 colher de sopa de sal + 1 colher de café de pimenta + 1 colher de sopa de orégãos + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 45 minutos)
5ª	<p>Massa: Enquanto a carne está a estufar, coloque numa panela $\frac{3}{4}$ de água, 2 colheres de sopa de azeite e uma colher de sopa de sal. Quando a água ferver coloque a massa e mexa com um garfo durante alguns segundos para a massa não pegar. Deixe cozer durante 10min +/- Depois escorra a água e passe por água fria para parar o processo de cozedura sem que a massa arrefeça.</p>
6ª	<p>Sirva a massa, depois o molho e coloque o queijo ralado por cima</p>
Dica:	<p>para que tenha queijo ralado sempre disponível e poder adquiri-lo em promoção, congele-o. Para isso baste colocar no congelador assim que o comprar para que não fique colado. Vá descongelando à medida que precisar. Não necessita de descongelar a totalidade, basta tirar a quantidade pretendida. Mantem o sabor e a consistência.</p>
Sug:	<p>Pode guardar um pouco da carne picada e no dia seguinte fazer pizza com a restante. Verificar a receita da pizza à bolonhesa.</p>

Feijão Preto

4 a 6

– 4.00

45min



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

1 lata grande feijão preto cozido (840gr)
1 cebola
4 dentes de alho
50 ml de azeite
1 folha de louro
2 colheres de sopa de salsa fresca
1 colher de café de pimenta
1 colher de chá de sal
70gr de bacon às tirinhas
70gr de linguiça

Preparação

10 min

25 min

1ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
2ª	<p>Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Deite o azeite e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 50ml azeite + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Coloque o bacon, linguiça, folha louro e programa P2 cozedura lenta a 90°C durante 10 minutos, com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 70gr bacon + 70gr de linguiça + folha louro + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)
4ª	<p>Coloque o feijão da lata incluindo o líquido, o sal, a pimenta e programe novamente P2 cozedura lenta, a 90°C durante 20 minutos, sem o bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ feijão + 1 colher café pimenta + 1 colher chá sal + acessório misturador sem bocal) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 20 minutos)
Sug:	Este prato é ideal para acompanhar carnes grelhadas.

Pizza Salame

4 a 6

– 12.00

1h 30min



Acessórios



Picador



Misturador



Tr/Amassar

Ingredientes

Massa
200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha
10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas
Molho

½ cebola
2 dentes alho
30ml de azeite
250gr polpa tomate
7gr de açúcar
5gr sal
1 colher de café de Pimenta
2 colheres chá de orégãos
1 colher de sopa de salsa fresca
1 colher de chá de cebolinho
Cobertura
80gr salame
250gr queijo mozarela fresco
6 colheres sopa de azeitonas pretas descaroçadas e cortadas às rodelas
300gr de queijo mozarela ralado

Preparação

15min

1h 15min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Massa: Coloque a água, o fermento, o açúcar e o leite em pó na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <p>• (+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + acessório amassar / triturar)</p> <p>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</p>

3ª	<p>Junte a farinha o azeite e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+400gr de farinha + 1 colher de sopa de azeite + 1 colher de chá de sal + acessório amassador / triturador)• (Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)
4ª	<p>Massa fina: Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, quanto mais estender a massa, mais fina fica, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p> <p>Massa alta: Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>
5ª	<p>Molho: Descasque a cebola e os alhos, corte-os aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador) (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Sugestão: Eu utilizei 3 colheres de sopa bem cheias do molho de base para temperos em vez da cebola, alho, cebolinho e salsa. Verifique as indicações do molho de base na categoria molhos ou clique em tempero base. Para além de ter avançado um passo na receita, tornando-a mais rápida, não precisa descascar cebolas nem alhos, muito prático.</p> <p>Pode duplicar a quantidade da receita e guardar o molho no frigorífico. Conserva durante bastante tempo e é muito prático, a qualquer momento pode fazer pizzas.</p>

6ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 30ml azeite + acessório misturador) <p>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</p>
7ª	<p>Adicione a polpa, açúcar, sal, Pimenta, orégãos, salsa e cebolinho com o acessório misturador e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (250gr de polpa de tomate + 1 colher chá açúcar + 1 colher de chá sal + 1 colher de café de Pimenta + 2 colheres de chá de orégãos + 1 colher de sopa de salsa fresca + 1 colher chá de cebolinho) <p>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</p>
8ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
9ª	<p>Cobertura: Disponha os ingredientes uniformemente em camadas. Primeiro o molho, de seguida queijo mozarela ralado, queijo mozarela fresco, as azeitonas e no fim salame. Leve ao forno até alourar (15 minutos).</p> <ul style="list-style-type: none"> • (massa + molho + 300gr de queijo mozarela ralado + 250gr de mozarela fresca + 6 colheres de sopa de azeitonas + 80gr de salame)

Molho à Bolonhesa

4 a 6
 – 6.00
 1h



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

500 gr de carne picada
450 gr de polpa de tomate
100 gr de chouriço / bacon
1 folha de louro
1 colher de chá pimenta
1 colher de sobremesa de orégãos
1 cebola
3 dentes de alho
2 colheres de sopa de salsa
50ml de azeite
1 colher de sopa rasa de sal

Preparação

10 min

50 min

1ª	<p>Coloque o chouriço ou o bacon na taça e programe velocidade 10 durante 30 segundos com o acessório picador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (100gr de chouriço + acessório picador) • (Velocidade: 10, Tempo: 30 segundos)
2ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
3ª	<p>Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Verta o azeite e o chouriço e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 50ml azeite + chouriço + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Coloque a polpa, a carne, o louro, sal, pimenta, orégãos e programa P2 cozedura lenta 95°C durante 45 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+450gr de polpa tomate + 500gr de carne picada + folha de louro + 1 colher de sopa de sal + 1 colher de café de pimenta + 1 colher de sobremesa de orégãos + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 45 minutos)
Sug:	<p>Este molho dá para vários pratos, pizza, massa à bolonhesa, empadão, lasanha, entre outros.</p>