

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 + ½ 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>