

LASANHA DE ABÓBORA E ESPINAFRES



Revista
Abr. | Mai. 12

Fotos: Vasco Célio
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

INGREDIENTES

- 700 g de abóbora
- 1 saqueta de folha de espinafre Vitacress (170 g)
- 500 g de massa de lasanha Barilla
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 ramo de manjeriço
- 150 ml de azeite
- ¼ colher de chá de pimenta preta
- 1 frasco pequeno de tomate temperado Guloso
- 60 g de queijo Grana Padano Galbani
- 150 g de queijo mozzarella ralado Firello
- 80 ml de molho bechamel

PREPARAÇÃO

Descasque a abóbora e corte em fatias de 1 cm, tempere com sal e pimenta e reserve • Refogue a cebola e o alho em azeite e adicione a polpa de tomate • Tempere com sal, pimenta e o ramo de manjeriço, cozendo entre 20 e 25 min. em lume brando • Salteie as fatias de abóbora em lume forte e reserve • Salteie os espinafres muito rapidamente e reserve • Num pírex de ir ao forno monte a lasanha em camadas alternadas: folhas de lasanha, abóbora, molho bechamel, molho de tomate, espinafres e queijo mozzarella, e termine com uma camada de molho bechamel • Cubra com o queijo Grana Padano • Leve a cozer em lume médio (150 °C) entre 20 e 25 minutos, em forno ventilado, o tempo suficiente para terminar com uma bonita cor dourada