

Receitas em vídeo | Pratos Principais

Lasanha de Vuna na Air Fryer

25 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

2 Vuna- Garden Gourmet
2 Dentes de Alho
1 Cebola picada
1 talo de aipo picado
400 g de passata de tomate
1 colher de sopa de vinagre
1 colher de chá de orégãos?
10 folhas de lasanha fresca
300 g de molho bechamel
50 g de queijo mozzarella ralado
q.b. azeite?
q.b. pimenta
q.b. sal

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Numa frigideira com um fio de azeite refogue muito bem a cebola, aipo e o alho. Junte a passata, o vinagre e os orégãos e deixe cozinhar em lume brando durante 5 minutos, passado esse tempo junte a Vuna, envolva e tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

2. Forre o cesto da air fryer com papel vegetal, coloque na sua base um pouco do molho de Vuna e tomate, depois uma camada de folhas de lasanha e depois uma camada de molho bechamel.

3. Repita o procedimento até terminar tudo, reservando um pouco de molho bechamel para cobrir. Finalize com a mozzarella.
4. Cozinhe na air fryer a 170° durante 15 minutos
5. Deixe a lasanha repousar durante 10 minutos antes de servir.