



Pratos Principais

Pizzas e Massas

Lasanha de Vuna

🕒 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.