



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 pa	ara um adulto méd	lio (8400
kJ / 2000 kcal)		

Preparação

- 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.

- 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.