



Pratos Principais

Pizzas e Massas

## Lasanha de Vuna

🕒 25 min.

🔑 Fácil

🔒 Moderado

🍴 4 doses

### Ingredientes

2 Vuna- Garden Gourmet  
2 dentes de alho picados  
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

<b>Energia</b>	0,0 kcal	0%*
<b>Proteínas</b>	0,0 g	0%*
<b>Lípidos</b>	0,0 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.