
Massa gratinada

Dificuldade: **Média** ⌚ 45min

Quente e substancial, a massa gratinada é sempre muito boa. É ideal para um jantar rápido e saboroso a meio da semana.



Massa gratinada

Dificuldade: **Média** ⌚ 45min ⬇️ 190° 🌀 ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado 💧 700ml ≡ 2

Ingredientes (4-6 porções)

250 gr de tagliatelle

250 gr fiambre, em cubos

20 gr manteiga

1 ramo de salsa

1 cebola

100 gr manteiga

1 ovo

250 ml leite

1 pitada de pimenta

1 pitada de noz moscada

50 gr Parmesão ralado

Preparação

Misture os ovos, o leite, a noz moscada e a pimenta num copo medida e ponha de parte.

Ferva a água na placa e adicione uma pitada de sal. Coza o tagliatelle na água a ferver durante aproximadamente 12 minutos.

Enquanto o tagliatelle está a cozer aqueça a manteiga numa frigideira, refogue a salsa e a cebola até esta estar macia.

Logo que o tagliatelle esteja cozido escorra-o e ponha-o de parte.

Coloque o tagliatelle, o fiambre em cubos, a salsa e a cebola cozinhadas num tabuleiro untado. Verta por cima a mistura dos ovos e leite e polvilhe com o Parmesão.

Coloque sobre a grelha na posição 2 e coza durante 45 minutos (¼ Vapor + Aquecimento Ventilado).