Lasanha de abóbora, ricotta e pinhões

Forno a vapor combinado
Tempo: 1 hora e 5 minutos
Porções: 8

Utensílios
Tabuleiro Gourmet

Ingredientes
1,2 kg de abóbora | descascada e cortada em rodelas finas
2 colheres de sopa de azeite
1 taça de tomilho fresco | picado
50 g de pinhões
40 g de manteiga
1 alho-francês | cortado em rodelas finas
500 g de queijo ricota fresco
50 g de queijo parmesão | finamente ralado
125 g de natas
¼ de colher de chá de noz-moscada | acabada de moer
375 g de lâminas de massa de lasanha frescas
200 g de queijo mozarela fresco | cortado em rodelas finas
Sal grosso e pimenta a gosto

Método de preparação da massa

1. Seguir o passo de confeção 1 e pré-aquecer o forno.
2. Colocar a abóbora no tabuleiro universal e temperar com azeite. Temperar a gosto.
3. Colocar no nível indicado no passo de confeção 1.
4. Seguir o passo de confeção 2 para juntar o tomilho e os pinhões e misturar com o azeite restante.
5. Entretanto, derreter a manteiga e cozinhar o alho-francês conforme o passo de confeção 3.
6. Colocar uma pequena quantidade da mistura de abóbora e tomilho no fundo de uma assadeira e cobrir com uma camada de massa.
7. Barrar o queijo ricota por cima da massa e cobrir com mais folhas. Continue a construir camadas até chegar ao fim da assadeira (tente fazer 3 camadas de abóbora e 3 de ricota).
8. Cobrir com a mistura de ricota e mozarela em rodelas.
9. Colocar no forno combinado a vapor e criar um programa personalizado:
    a. Selecionar Cozinhar Combi + Ar quente plus a 180 ºC + 80 % de vapor durante 35 minutos.
    b. Selecionar Cozinhar Combi : grill + 30 % de vapor durante 10 minutos.
    c. Guardar o programa.
10. Servir com salada de folhas verdes.

Passo de confeção 1

Eletrodoméstico: forno a vapor combinado

Modo: Ar quente plus

Nível de encaixe: 4

Temperatura: 200 ºC

Tempo: 18 minutos

Pré-aquecimento: sim

Passo de confeção 2

Eletrodoméstico: forno a vapor

Modo: Ar quente plus

Nível de encaixe: 4

Temperatura: 200 ºC

Tempo: 2 minutos

Passo de confeção 3

Eletrodoméstico: placa de indução

Nível: 6

Tempo: 10 minutos