

Cotovelinhos Gratinados com Salsichas



Ingredientes

300gr de massa cotovelos sem glúten
1 lata de salsichas (10 unidades) sem glúten
700 gr de leite
200 gr de natas ou creme de soja 60 gr de farinha
30 gr de margarina
Queijo ralado
Noz-moscada
Sal e pimenta q.b

Preparação

Deite 1,5l de água no copo da bimby, tempere com sal e programe 100°C, 10 minutos, velocidade 2.

Coloque a massa no cesto e coloque no copo. Programe mais 10 minutos, temperatura 100°C, velocidade 4.

Retire a massa, passe-a por água e deite-a numa tigela de ir ao forno.

Escorra o copo, junte-lhe o leite, as natas, a margarina e a farinha, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e programe 100°C, duração 10 minutos na velocidade 3.

Escorra as salsichas, corte-as as rodelas, junte-as à massa, adicione também o molho que preparou, envolva suavemente e leve ao forno, polvilhado com queijo ralado a gosto.

O forno deve estar pré-aquecido e a 180°C.

Retire do forno e sirva de imediato.