

Pratos Principais | Pizzas e Massas

Lasanha al Forno

45 min. | Médio | Moderado | 8 doses

Ingredientes

- 12 placas de massa para lasanha
- 350 g de carne picada
- 4 c. de sopa de vinho branco
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 talo de aipo
- 3 fatias de bacon (cortadas aos pedacinhos)
- 1 c. de sopa de tomate concentrado
- 1 dente de alho
- 3 cubos de MAGGI Caldo de Carne
- 5 c. de sopa de farinha de trigo
- 8 dl de leite
- 1 c. de sopa de manteiga
- 250 g de queijo parmesão ralado

Informação nutricional

Energia	458,0 kcal	23%*
Proteínas	29,5 g	59%*
Lípidos	22,6 g	32%*
Hidratos de Carbono	31,3 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Molho bolonhesa: Derreta a margarina num tacho largo e baixo. Acrescente os legumes bem picados juntamente com o bacon.
2. Frite lentamente, cerca de 10 minutos (até a mistura ficar escura), mexendo sempre. Acrescente a carne picada. Deixe fritar mais uns minutos mexendo sempre.

3. Junte o vinho e deixe ferver lentamente até o vinho ser quase absorvido. Junte os 3 dl de Caldo de Carne MAGGI, a polpa de tomate e o alho esmagado, até levantar fervura.

4. Coloque a tampa e deixe ferver em lume brando cerca de 20 minutos. Mexa de vez em quando. Tempere com sal e pimenta branca. Caso o molho fique demasiado espesso, acrescente um pouco de água.

5. Molho de queijo: Dissolva a farinha num pouco de leite frio. Ferva o restante leite juntamente com a gordura, e junte a farinha dissolvida mexendo sempre. Deixe ferver cerca de 5 minutos em lume brando. Tire o tacho do lume e acrescente o queijo, deixando-o derreter. Tempere com sal e pimenta preta.

6. Unte um tabuleiro de ir ao forno, aquecido a 200º. Deite uma camada do molho de carne no fundo do tabuleiro.

7. Em seguida cubra alternadamente com uma camada de placas de lasanha e o molho de queijo. Repita pela mesma sequência e acabe com uma camada abundante de molho de queijo. Cubra com o queijo ralado.

8. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos ou até a superfície alourar.