



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

<b>Energia</b>	458,0 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	29,5 g	59%*
<b>Lípidos</b>	22,6 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 200°. 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.