

Pratos Principais | Frango

Lasanha com Fígado de Frango, Cogumelos e Bacon

70 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

12 placas de massa para lasanha
200 g de fígado de galinha
100 g de alho francês
175 g de cogumelos
2 dentes de alho
2 fatias de bacon
1 c. de sopa de azeite
1 dl de vinho tinto doce
3 c. de sopa de polpa de tomate
3 c. de chá de sálvia
queijo seco ralado para cobertura
2 cubos de MAGGI Caldo de Carne

Informação nutricional

Energia	114,7 kcal	6%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	5,1 g	7%*
Hidratos de Carbono	7,9 g	3%*

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

Preparação

1. Unte um tabuleiro de ir ao forno.
2. Aqueça o forno a uma temperatura de 200ºC.
3. Pique o fígado de frango e o alho francês.

4 Corte e prepare os cogumelos.

5 Salteie o alho francês, o alho, o bacon e os cogumelos.

6 Frite o fígado de frango (ou a carne picada) em azeite e junte o preparado de cogumelos.

7 Acrescente o vinho, a polpa de tomate e os 2 cubos de Caldo de Carne MAGGI desfeitos, e deixe ferver cerca de 10 minutos.

8 Tempere com sal, pimenta preta, e salva.

9 Molho de queijo:

10 Dissolva a farinha com um pouco de leite frio.

11 Ferva o restante leite juntamente com a gordura e junte a farinha, já dissolvida, mexendo sempre.

12 Deixe ferver durante 5 minutos em lume brando.

13 Tire o tacho do lume e acrescente o queijo, deixando derreter.

14 Tempere com sal e pimenta preta.

15 Coloque alternadamente as placas de lasanha, o molho de carne e o de queijo no tabuleiro de ir ao forno, sendo a última camada o molho de queijo.

16 Cubra com o queijo ralado e leve ao forno cerca de 35 - 40 minutos.