

# Lasanha a Bolonhesa Receita



Receita de lasanha bolonhesa

Ingredientes

260 gramas de farinha de trigo especial

140 gramas de semola de grano duro

4 unidades de ovos

300 gramas de carne moída de primeira

400 gramas de molho de tomate

30 gramas de cebola

20 gramas de salsão

20 gramas de cenoura

30 ml de vinho tinto seco

1 folha de louro

5 gramas de –

\* a gosto de ervas frescas (sálvia, tomilho, alecrim)

100 gramas de farinha de trigo

100 gramas de manteiga

1 l de leite

\* a gosto de pimenta branca

\* a gosto de sal

\* a gosto de noz-moscada

\* a gosto de queijo mussarela fatiado

\* a gosto de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Massa: □ Misture a farinha de trigo especial e a sêmola e peneire sobre uma superfície limpa e lisa. Abra um buraco no meio da farinha e coloque os ovos ligeiramente batidos. Mexa com as mãos até que forme uma massa homogênea e lisa. Envolve a massa em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos meia hora. Depois, abra em um cilindro de massa até que esteja fina. Quanto mais fina você abrir a massa, mais delicada e leve ela fica e não será necessário pré-cozinhar.

Molho bolonhesa:

Pique em quadradinhos bem pequenos a cebola, o salsão e a cenoura. Refogue de 5 a 7 minutos ou até que comecem a dourar. Acrescente o alho. Logo em seguida acrescente a carne e refogue deixando-a soltinha. Coloque o vinho tinto seco, a folha de louro, as ervas e o molho de tomates e deixe cozinhar por pelo menos 40 minutos. O molho deve ficar mais grosso, não

aguado. Assim, ao montar a lasanha, fica mais fácil de cortar ela sem que ela acabe caindo.

Molho béchamel:

Derreta a manteiga em uma panela. Acrescente a farinha e cozinhe até que comece a dourar (sem deixar pegar cor). Mexendo com um batedor de arame, acrescente de uma vez só todo o [leite](#) e mexa energicamente para dissolver qualquer grumo formado. Cozinhe por 15 minutos, mexendo sempre para que não grude no fundo. Após adquirir consistência espessa, tempere com sal, pimenta branca e noz-moscada ralada na hora. O segredo é deixar o béchamel um pouco mais firme que o normal, assim a lasanha não desmonta quando cortada.

☐☐Montagem:☐

Comece a montagem da lasanha com uma camada bem fina de molho bolonhesa na base do recipiente. Isso evita que a massa grude ou queime ao ir ao forno. Em seguida, coloque uma camada de massa e depois o molho béchamel. As camadas de molho devem ser fininhas, mas devem cobrir por igual toda a superfície. Faça uma camada de [queijo](#) muçarela fatiado. Sobre elas, molho bolonhesa, massa e molho béchamel, repetindo novamente a camada de queijo. Finalize com uma camada de molho bolonhesa, uma de massa, mais uma de bolonhesa, um pouco de bechamel e por fim, o queijo parmesão ralado. Asse em forno a 200 graus C de 30 a 40 minutos ou até que a parte de cima doure.

## **LASANHA À BOLONHESA**

**Tempo de preparo:1h30**

**Menu:**prato principal

**Rendimento: 6/8 pessoas**