Lasanha à bolonhesa

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	2 unidades grandes	300 g
Alho (espremido)	2 dentes	8 g
Tomate (sem sementes, triturado)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto ® Versão Tradicional	2 colheres (sopa)	26 g
Patinho bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Massa fresca para lasanha	2 pacotes	1 kg
Muçarela (ralada)	8 xícaras (chá)	800 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em uma panela grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a metade da cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até

começar a dourar.

2. Acrescente o tomate, o sal e a água. Misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 1 hora, ou até formar um molho encorpado. Adicione a Mistura para Correção de Molho sabor Queijo Ajinomoto® e misture. Retire do fogo e reserve.

3. Em uma panela média, coloque o restante do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o restante da cebola e refogue por 2 minutos, ou até que doure ligeiramente. Acrescente a carne moída e frite por 8 minutos, ou até que a carne esteja bem dourada.

4. Adicione o molho de tomate reservado, misture e deixe cozinhar em fogo baixo, com a panela semitampada, por 8 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e reserve. Em uma GN, faça camadas com o molho reservado, a massa e a muçarela, intercalando-as e repetindo até finalizar com o molho, a muçarela e o parmesão ralado.

5. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos. Remova o papel e volte ao forno por mais 5 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.