

22 receitas com Brio

Lasanha à bolonhesa

do Cláudio



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

INGREDIENTES 4 pessoas

- 2 EMBALAGENS DE CARNE PICADA
- 2 CEBOLAS - 3 TOMATES
- 4 DENTES DE ALHO
- MASSA PARA LASANHA
- 2 EMBALAGENS QUEIJO GOUDA FATIADO
- 500 ML DE LEITE MEIO GORDO
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE NOZ MOSCADA
- AZETTE, SAL E PIMENTA Q. B.

PREPARAÇÃO

Cortar as cebolas e o tomate em pedaços pequenos. Picar os dentes de alho e fazer um refogado juntamente com as cebolas, tomate e o azeite. Juntar a carne e adicionar sal e pimenta a gosto.

Num tacho, ferver a margarina, adicionar a farinha e mexer durante 2 minutos. Em seguida, adicionar o leite e mexer até formar um creme uniforme. Temperar com sal e noz moscada.

Cozer a massa durante 30 segundos a 1 minuto.

Num tabuleiro, formar camadas pela ordem seguinte: bechamel, carne, queijo e massa.

Cozer 45 minutos a 180 °C e estará pronto a servir.

BOM APETITE!