

Lasanha Bolonhesa



RECEITAS DA NONNA MIMMA

Ingredientes para 6 pessoas

- Folhas de lasanha (500g). Não é necessário cozinhá-las previamente.
- Queijo parmesão, muito queijo parmesão

Para o molho bolonhesa

- 300g de carne picada
- 1.5 kg de tomate triturado (fresco ou em conserva)
- 1 pedaço de aipo
- 1 cenoura
- 1 cebola
- 1/2 copo de vinho branco
- Sal
- 3 colheres de azeite virgem extra

Picar o aipo bem miudinho, a cenoura e a cebola e fritar em azeite. Juntar a carne picada e refogar um pouco antes de adicionar o vinho branco. Depois, juntar o tomate triturado, o sal e deixar cozinhar em lume brando aproximadamente 1h e 30min.

Para o bechamel

- 75g de manteiga
- 75g de farinha
- 1l de leite
- 1 pitada de sal

Derreter a manteiga em lume baixo, juntar a farinha, mexer durante alguns minutos e acrescentar o leite aos poucos, tendo cuidado para que não se formem grumos. Deixar ferver sem parar de mexer. Apagar o lume.



Em seguida, misturar o molho bolonhesa com o molho bechamel. Num pirex grande, colocar uma camada de molho, polvilhar com queijo parmesão e cobrir com algumas folhas de lasanha. Continuar alternando uma camada de molho com uma camada de folhas de lasanha, polvilhando sempre com queijo parmesão. Finalizar com uma camada de molho e parmesão. Levar ao forno pré-aquecido a 200° durante 30/40 minutos.