

# Lasanha à Bolonhesa

Enviado por Gonçalo Câmara  
27-Abr-2008

## Lasanha à bolonhesa

Ingredientes:Para o molho de carne

- 100 g de cogumelos frescos
  - 1 cebola
  - 1 dente de alho
  - 1 cenoura pequena
  - 100 g de bacon
  - 70 g de margarina
  - 400 g de carne picada
  - 1 colher de sopa de salsa picada
  - 1 colher de sopa de polpa de tomate
  - 1 dl de vinho branco
  - 2,5 dl de caldo de carne
  - 1 dl de natas
  - sal e pimenta
  - 12 folhas de lasanha
- Ingredientes:Para o molho béchamel
- 45 g de Vaqueiro
  - 45 g de farinha
  - 7,5 dl de leite.
- Ingredientes:Para a cobertura
- queijo ralado q.b.
  -

50 g de margarina em nozinhos

Modo de Preparação:  
(molho de carne)

Pique finamente os cogumelos frescos, a cebola, o dente de alho, a cenoura e o bacon.

Aloure tudo em margarina durante cerca de 10 minutos.

Junte a carne picada e deixe alourar.

Adicione a salsa picada, a polpa de tomate, o vinho branco e o caldo de carne.

Deixe cozer em lume brando cerca de 15 minutos.

Junte as natas e mexa.

Tempere com sal e pimenta e deixe cozer suavemente mais 10 minutos.

Enquanto isso, coza as folhas de lasanha, 4 de cada vez, em abundante água temperada com um pouco de sal.

Depois de cozidas, escorra-as em cima de um pano de cozinha húmido.

Modo de Preparação:  
(molho Béchamel)

Derreta a margarina, polvilhe com a farinha, mexa e regue com o leite.

Deixe cozer suavemente e retire do lume 5 minutos após ferver.

Tempere com sal e pimenta.

Modo de Preparação:  
(Lasanha)

Coloque num tabuleiro untado com margarina, 2 ou 3 folhas de lasanha, lado a lado.

Regue, primeiro com o molho béchamel e, depois com o molho de carne.

Polvilhe com 1 colher de sopa de queijo ralado.

Repita as operações até esgotar o molho de carne e termine com uma camada de lasanha regada com molho béchamel.

Polvilhe com o queijo ralado e a margarina em nozinhos.

Leve a gratinar em forno moderadamente quente (200°C) durante cerca de 45 minutos.

Nota

É importante não descorar a última camada, a qual dever ser generosamente regada com molho béchamel, pois, caso contrário, as folhas secarão com o calor do forno.