

LASANHA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

900g de carne de vaca picada
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
250g de cogumelos frescos laminados
450g de polpa de tomate
100g de margarina
3 folhas de louro
1 cubo de caldo de carne
1 copo de vinho branco
250g de massa para lasanha fresca
0,5L de molho bechamel
200g de queijo mozzarella ralado
Sal q.b.
Oregãos q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Numa frigideira, coloque uma colher de margarina e os alhos, deixe aquecer a manteiga, junte os cogumelos e deixe saltear.
Noutro tacho, coloque a restante margarina, a cebola picada, os restantes alhos e as folhas de louro. Deixe refogar.
Depois da cebola refogada junte a carne picada, mexa tudo e tempere com sal e com pimenta.
Junte a polpa de tomate aos poucos, junte o cubo de caldo de carne e o vinho branco, deixe cozinhar durante 10 minutos.
Passado os 10 minutos, junte os cogumelos e tempere com oregãos.
Num tabuleiro, coloque um pouco de carne, o suficiente para cobrir o fundo.
Espalhe um pouco de queijo ralado e coloque uma folha de massa de lasanha.
Coloque outra camada de carne, mais um pouco de queijo e mais uma camada de massa, repita o processo até acabar a carne.
A ultima camada deverá ser de massa.
Por fim, cubra com o molho bechamel e povilhe com o restante queijo ralado.
Leve ao forno entre os 180° e os 200° durante 40 a 50 minutos.



Custo: 12.60 € ; Custo por pessoa: 2.10 €

<http://www.saborintenso.com/f16/lasanha-248/>