

CREPES À BOLONHESA GRATINDOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 25 MINUTOS + 25 MINUTOS

8 folhas de crepe
600g de carne de vaca picada
300g de cogumelos frescos cortados em pedacinhos
60 ml de azeite
60g de margarina
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
200 ml de polpa de tomate
500 ml de molho béchamel
200 ml de natas
100g de queijo mozzarella ralado
Orégãos q.b. ; Sal q.b. ; Pimenta q.b. ; Louro em pó q.b. ; Noz-moscada q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a margarina, o azeite, a cebola e os alhos.
Mexe e deixe refogar.
2. De seguida, junte a carne.
Tempere com sal, pimenta, louro e noz-moscada.
Mexe até a carne ficar soltinha e com cor.
3. Junte os cogumelos, a polpa de tomate e os orégãos.
Mexe e deixe cozinhar até o molho secar.
4. Estenda uma folha de crepe e coloque no meio um pouco de carne.
Enrole o crepe para ficar um rolinho.
Coloque-o num tabuleiro de ir ao forno, untado com um pouco de margarina.
Repita o processo até acabarem os ingredientes.
5. Misture as natas com o molho béchamel e espalhe por cima dos crepes.
Polvilhe com o queijo.
6. Leve ao forno pré-aquecidos nos 180º e deixe gratinar aproximadamente 25 minutos.
Depois de gratinado está pronto a servir.

Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 1.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/crepes-bolonhesa-gratinados-7537/>

www.saborintenso.com