

Lasanha Bolonhesa



Grau de Dificuldade: Simples
Custo da Refeição: Médio
Tempo Preparação: 20 minutos
Tempo Cozedura: 60 minutos
Doses: 6

INGREDIENTES

- **500 g** carne vitela picada
- **2 c. sopa** molho pesto rosso
- **1 c. sopa** sal (rasa)
- **2 c. sopa** azeite virgem
- **1** cebola
- **2** dentes de alho grandes
- **1** cenoura
- **50 ml** vinho branco
- **qb** orégãos secos
- **qb** pimenta preta de moinho
- **5 c. sopa** polpa de tomate
- **400 ml** molho bechamel
- **10** folhas de lasanha prontas a ir ao forno
- **120 g** queijo mozzarella ralado

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com o molho pesto rosso e a colher de sopa de sal e reserve.
2. Num tacho, refogue em azeite a cebola e os alhos picados. Junte a cenoura cortada em pequenos

quadrados e deixe refogar um pouco. De seguida junte a carne picada e deixe cozinhar durante 3 minutos em lume médio mexendo sempre.

3. De seguida, refresque com o vinho branco e adicione os orégãos e a pimenta.

4. Junte a polpa de tomate e envolva.

5. Deixe cozinhar durante 10 minutos em lume médio, mexendo de vez em quando, até secar um pouco o preparado. Tire do lume e reserve.

6. Pré-aqueça o forno a 180º C.

7. Num tabuleiro de forno quadrado coloque por camadas: as folhas de lasanha, o preparado da carne e o molho bechamel. Repita o processo, terminando com uma camada de folhas de lasanha.

8. Polvilhe com queijo mozzarella e leve ao forno a 190º C durante 25 minutos.