

## RECEITA:

# Lasanha à Bolonhesa Defumada



**Dificuldade**  
Fácil



**Tempo de Preparo**  
2 horas



**Rendimento**  
4 porções



## INGREDIENTES

### Ingredientes de Molho

- 1 kg de patinho moído
- 500 ml de vinho branco seco
- 400 g de Liza Molho Barbecue
- 200 g de cebolas roxa brunoise
- 200 g de cenoura brunoise
- 100 g de bacon em cubos
- 100 g de aipo brunoise
- 50 g de alho brunoise
- ½ maço de manjeriço fresco (somente as folhas)
- 50 ml de manteiga sem sal
- Sal e pimenta do reino moídos na hora

### Ingredientes Montagem

- 200 g de massa seca para lasanha
- 1 ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 500 ml de molho bechamel



## MODO DE PREPARO

### Molho:

- 1 - Em uma panela, aqueça a manteiga e doure o bacon em cubos.
- 2 - Adicione e refogue a cebola roxa e o alho.
- 3 - Adicione o aipo e a cenoura brunoise e refogue por mais 3 minutos, sem parar de mexer.
- 4 - Adicione o patinho moído e vá soltando com o auxílio de um garfo grande.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

## RECEITA:

# Lasanha à Bolonhesa Defumada

---



## MODO DE PREPARO

### Molho:

- 5 - Tempere com sal, pimenta do reino e refogue a preparação até que a carne perca a cor rosada e fique soltinha.
- 6 - Adicione o vinho branco seco e deixe cozinhar até secar, mexendo sempre.
- 7 - Diminua a chama e adicione o Liza Molho Barbecue, as folhas de manjericão e deixe cozinhar por 15 minutos com a tampa entre aberta.
- 8 - Vá adicionando aos poucos cerca de 1 litro de água fervente (total), sempre que secar.
- 9 - Após esse tempo, o molho deverá ficar com a carne soltinha e suculenta.

### Montagem:

- 1 - Pré-aqueça o forno a 200 °C.
- 2 - Preencha o fundo das marmitas com cerca de 1 ½ xícara (chá) do molho bechamel.
- 3 - Faça uma camada de massa sobre o molho, cubra com metade do recheio de bacalhau, polvilhe com parte do queijo parmesão ralado e regue com um pouco mais do molho.
- 4 - Continue alternando camadas de massa, com recheio, molho e parmesão ralado.
- 5 - Cubra a última camada de massa com o restante do molho bechamel.
- 6 - Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos, até gratinar.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive