

Lasanha

Ingrédients

- 3 ovos
- 300g de parmesão
- 300g de carne de boi moída
- 300g de presunto de porco moído
- 4 cebolas amarelas médias (500 a 700g)
- 4 dentes de alho
- 50g de manteiga
- 500ml de leite
- 300g de farinha
- 3 ovos
- 300g de carne de boi moída
- 300g de presunto de porco moído
- 4 cebolas amarelas médias (500 a 700g)
- 4 dentes de alho
- 50g de manteiga
- 80g de farinha
- 500ml de leite
- 150g de parmesão ralado
- 150g de parmesão ralado

Préparation

1. Quando mostro os pratos salgados que preparo em story no Instagram, recebo frequentemente muitos pedidos para ter as receitas; já posteí algumas, aqui está uma nova, a receita das lasanhas italianas clássicas com seu molho de tomate aromatizado com carne e uma boa dose de parmesão.
2. Para uma versão vegetariana, você pode, claro, substituir a carne por carne moída vegetal.
3. Material :Usei meu Cooking Chef da Kenwood para fazer o bechamel e as massas de lasanha caseiras com o acessório laminador; você pode obter o laminador e 2 outros acessórios gratuitos com o código FLAVIE na compra de um Cooking Chef (3 acessórios gratuitos no valor de até 500) / colaboração comercial.
4. Que você pode, claro, substituir por folhas de lasanha secas ou frescas do comércio.
5. de farinha 3 ovos Faça um buraco com a farinha e coloque os ovos no meio.
6. Misture aos poucos com um garfo e depois termine à mão para obter uma massa bem homogênea.
7. Envolve a massa em filme plástico e deixe descansar por pelo menos 2 horas.
8. Enquanto isso, você pode preparar o molho e o bechamel.
9. Em seguida, corte a massa em porções e passe-as pelo laminador progressivamente, até a configuração 5 ou 6, dependendo se você prefere a massa fina ou muito fina.
10. Se necessário, polvilhe levemente a massa para que não grude.
11. Refogue rapidamente a carne de boi moída na frigideira para que fique apenas cozida, depois adicione o presunto moído e retire do fogo.
12. Se a carne ainda estiver um pouco rosada, não tem problema, ela terminará de cozinhar no forno.
13. Descasque e corte as cebolas finamente e refogue-as com o azeite em uma frigideira em fogo médio.
14. Adicione também os dentes de alho picados.
15. Refogue até que as cebolas estejam bem macias e douradas.
16. Em seguida, adicione os tomates pelados, o sal, a pimenta, o tomilho, o louro e a sálvia.

17. Deixe cozinhar em fogo baixo/médio descoberto, mexendo regularmente, para reduzir (cerca de 1 hora a 1h30).
18. Quando o molho de tomate tiver reduzido, retire do fogo e adicione a carne cozida.
19. Misture bem.
20. Derreta a manteiga e adicione a farinha para fazer um roux.
21. Se você estiver usando o cooking chef, há um programa de bechamel que faz isso por você. Em seguida, adicione a noz-moscada ralada e, gradualmente, o leite, mexendo bem.
22. Deixe engrossar em fogo baixo, mexendo constantemente, e depois adicione o parmesão e reserve.
23. Em um grande prato de gratin, espalhe uma fina camada de molho de tomate com carne.
24. Cubra com uma camada de massas de lasanha, depois adicione novamente o molho de tomate com carne.
25. Adicione uma fina camada de bechamel bem espalhada e, em seguida, parmesão ralado.
26. Repita o processo: massas de lasanha, molho de tomate, bechamel e parmesão.
27. Para a última camada, repita: massa, molho de tomate, e depois eu prefiro inverter e colocar o parmesão antes da última camada de bechamel para ter lasanhas bem macias e derretidas; se você preferir um efeito gratinado, termine com o parmesão.
28. Coloque no forno pré-aquecido a 190°C por 20 a 30 minutos e depois deixe esfriar por alguns minutos.
29. Sirva com uma salada verde e delicie-se!