

### Lasanha à Bolonhesa

**500** gr massa de lasanha  
**1** porção molho à bolonhesa  
**1** porção molho Béchamel  
**2** colheres de sopa manteiga  
**250** gr queijo parmesão, ralado na hora

Em uma panela, ferva alguns litros de água. Quando ferver, adicione a massa de lasanha. A massa não precisa cozinhar muito tempo, apenas dois minutos mergulhados na água quente são suficientes. Retire do fogo e vá tirando (e secando) a massa da panela a medida que monta a lasanha. Em um prato refratário, untado com manteiga, monte a lasanha em camadas: massa, molho à Bolonhesa, molho Béchamel, parmesão ralado e algumas gotas de manteiga. Repita as camadas alternadas até usar todos os ingredientes. Termine com uma camada de Béchamel. Asse, em um forno pré-aquecido à 200 graus, por cerca de 30 minutos.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)

### Molho à Bolonhesa

**3** colheres de sopa azeite de oliva  
**1** cenoura média, ralada  
**1** cebola média, picada  
**500** gr carne moída  
**½** xícara vinho branco seco  
**400** gr tomates pelados inteiros em suco de tomate  
quanto basta sal  
quanto basta pimenta do reino

Aqueça o azeite de oliva em uma panela. Adicione a cenoura e a cebola. Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, por 5 minutos. Acrescente a carne e refogue até dourar. Ponha então o vinho e cozinhe até ele evaporar completamente. Regule o sal e adicione os tomates. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos. Por fim, coloque a pimenta do reino.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)

### Molho Béchamel

**50** gr manteiga  
**30** gr farinha de trigo  
**500** ml leite  
**1** colher de chá noz moscada  
**1** colher de chá pimenta do reino  
quanto basta sal

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio. Misture a farinha de trigo. Aos poucos, vá inserindo o leite mexendo constantemente. Quando o leite ferver, tempere com sal, baixe o fogo e cozinhe por 20 minutos misturando ocasionalmente. Por fim, coloque a noz moscada e a pimenta preta.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)