

LASANHA BOLONHESA

Rendimento: 4 porções de 350 gr

Tempo de Preparo: 45 minutos



#FOODTHINKING

INGREDIENTE		UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Tempero Mais Sabor Alho, Cebola e Páprica	kg	0,017
	Molho Bechamel Knorr	kg	0,045
	Base de Tomate Desidratado Knorr	kg	0,125
Outros Ingredientes	Carne moída	kg	1
	Óleo de soja	kg	0,05
	Leite	kg	0,5
	Água para molho	kg	1
	Queijo Mussarela	kg	0,4
	Massa para lasanha fresca	kg	0,5
	Cebola	kg	0,133

MODO DE PREPARO

1.	Em uma panela em fogo alto adicionar o óleo e a cebola e dourar.
2.	Adicionar a carne moída e o Tempero Mais Sabor Alho, Cebola e Páprica. Fritar até dourar.
3.	Adicionar a água para o molho e ferver.
4.	Diminuir o fogo e adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr. Reservar.
5.	Em uma panela adicionar o leite em temperatura ambiente e misturar o Molho Bechamel Knorr. Ferver até engrossar. Reservar.
6.	Montagem: Preferencialmente em uma embalagem de delivery forneável, intercale as camadas de massa , molho bolonhesa, queijo, molho bechamel, até obter a quantidade de camadas desejada. Finalizar com camada de queijo. Gratinar em forno à 200° até dourar.
7.	Sempre deixar a massa em contato com o molho para não ressecar.
8.	Serviço: Lembrar que a massa continua em processo de cozimento com o calor residual. Atentar para a dinâmica da entrega, utilizar embalagem adequada para eu não desmonte a lasanha (isopor, caixinhas de papel ou embalagens de alumínio).



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.