



Lasanha à bolonhesa com Sabor A MI® Alho e Sal



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Patinho bovino (moído)	1 kg	1 kg
SABOR A MI® Alho & Sal	2 colheres (chá)	10 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 xícaras (chá)	800 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Massa fresca para lasanha	1 pacote e meio	750 g
Muçarela (ralada)	1 kg	1 kg

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a carne moída e frite por 8 minutos, ou até que doure ligeiramente. Adicione o SABOR A MI®, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 minuto. Retire do fogo.
2. Em uma GN ½, faça camadas com o molho, a massa e a muçarela, intercalando-as e repetindo até finalizar com o molho e a muçarela.
3. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos. Remova o papel e volte ao forno por mais 5 minutos, ou até dourar.

4. Retire do forno e sirva em seguida.