



## Lasanha à bolonhesa com AJI-NO-MOTO® PLUS



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:15

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente                              | Medida Caseira        | Peso/Volume |
|--|-----------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®              | 5 colheres (sopa)     | 75 ml       |
| Cebola (picada)                                  | 1 unidade grande      | 200 g       |
| Alho (picado)                                    | 3 dentes              | 9 g         |
| Tomate (maduro, sem pele e sem sementes, picado) | 1 kg                  | 1 kg        |
| Água   | 1 l                   | 1 l         |
| Sal  | 1 colher e meia (chá) | 7,5 g       |
| AJI-NO-MOTO®                                     | Meia colher (chá)     | 2 g         |
| Extrato de tomate Ajinomoto®                     | 1 xícara e meia (chá) | 300 g       |
| Manteiga sem sal                                 | 6 colheres (sopa)     | 90 g        |
| Acém bovino (moído)                              | 1 kg                  | 1 kg        |
| Massa fresca para lasanha                        | 1 pacote e meio       | 750 g       |
| Muçarela (ralada)                                | 6 xícaras (chá)       | 600 g       |

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque 2 colheres (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto

para aquecer. Junte a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até a cebola dourar. Acrescente o alho e refogue por 1 minuto, ou até dourar. Adicione o tomate e refogue por 5 minutos, ou até que comece a desmanchar.

**2.** Junte a água, o sal, o AJI-NO-MOTO® PLUS e o Extrato de Tomate Ajinomoto®, e cozinhe, em fogo baixo, com a panela semitampada, por 30 minutos, mexendo de vez em quando, ou até encorpar. Retire do fogo e reserve.

**3.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne moída e frite por 8 minutos, ou até que doure ligeiramente. Adicione o molho reservado, e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 minuto. Retire do fogo e reserve.

**4.** 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. 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. Retire do forno e sirva em seguida.