

# Lasanha à Bolonhesa



## INGREDIENTES

- 500 g de patinho moído
- 1 cebola media picada
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de vinho Tinto seco
- 1 lata de tomate pelado (com o líquido)
- $\frac{1}{2}$  lata de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Noz-moscada ralada na hora a gosto
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 300 g de massa caseira cortada em retângulos
- 300 g de presunto fatiado
- 300 g de queijo mussarela fatiado

## MODO DE PREPARO

1. Numa panela média, coloque o óleo, a manteiga e leve ao fogo médio. Quando a manteiga derreter, adicione a cebola e refogue, mexendo sempre, até ficar transparente.
2. Acrescente a carne moída e misture com um garfo. Tempere com sal e pimenta-do-reino e refogue até que a carne perca a cor rosada.
3. Tempere com noz-moscada ralada na hora a gosto, e mexa até que evapore completamente. Adicione o vinho e deixe

cozinhar.

4. Baixe o fogo, junte os tomates pelados (com o líquido da lata) e o extrato de tomate e deixe cozinhar, com a panela tampada, mexendo de vez em quando. O fogo deve estar baixo, caso contrário, o molho irá grudar no fundo da panela, deixe engrossar.
5. Numa travessa refratária de 32 cm x 24 cm, coloque um pouco de molho no fundo e em seguida, 1 camada massa de lasanha. Sobre a massa coloque 1 camada de molho, 1 camada de presunto e 1 camada de queijo mussarela, repita o processo até encher o refratário.
6. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 25 minutos ao até grelhar o queijo.