

LASANHA HERCULANO JUNIOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: cerca de 3 e 1/2 xícaras de chá (400 g) de farinha de trigo

4 ovos

1 pitada de sal

1 colher de azeite ou óleo

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 200 ml de leite

200 g de farinha de trigo

1 gema

1 cebola

2 colheres de manteiga

sal a gosto

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 4 tomates bem maduros cortado em cubos

1 lata de tomate pelado em cubos (com o líquido)

10 folhas de manjeriço

3 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de manteiga (ou azeite)

1/2 cebola descascada

1 pitada generosa de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 pitada de pimenta-do-reino moída na hora

carne

queijo mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a farinha de trigo em uma tigela e abra uma cova no centro.

Quebre na cova os ovos e adicione o sal.

Misture com a ponta dos dedos e amasse até incorporar toda a farinha.

Passe a massa para uma superfície enfarinhada e trabalhe-a energicamente com as mãos por uns 10 minutos, até deixá-la lisa e elástica, com a superfície repleta de pequenas bolhas de ar.

Molde uma bola, cubra e deixe descansar por uns 30 minutos.

Divida a massa em 2 ou 3 partes e abra-as, usando o rolo ou a máquina, até deixá-las com 2 mm de espessura.

Recorte-as em tiras e em seguida, corte-as em retângulos de cerca de 7 cm x 14 cm.

Cozinhe as tiras, aos poucos, em água fervente salgada, por uns 2 minutos.

Retire-as com uma escumadeira e coloque para escorrer sobre um guardanapo de tecido.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:

MOLHO DE TOMATE:

Refogue a cebola na manteiga em uma panela.

Quando a cebola estiver transparente, vá adicionando o leite com a gema e a farinha de trigo (coloque a quantidade que vai fazer, pois o creme não pode ficar duro).

MONTAGEM:

Molho de tomate: Comece temperando a carne moída crua com o alho amassado, o molho shoyu e o molho inglês.

Deixe a carne no tempero por pelo menos 20 minutos.

Enquanto isso, aproveite para picar a cebola e o tomate.

Leve ao fogo uma panela com a cebola, a manteiga e o azeite.

Deixe refogar até a cebola começar a dourar.

Junte a carne moída temperada, misture bem e deixe a carne selar/fritar por completo.

Esse processo é um pouco demorado (10-15 minutos), mas não precisa mexer o tempo inteiro, só quando estiver no final (após a carne moída liberar toda a água e essa água secar).

Quando a carne já estiver selada, soltinha e com uma cor amarronzada bonita, acrescente o conhaque ou vinho tinto e misture bem.

Junte os tomates e o molho de tomate, acerte o sal e a pimenta.

Acrescente 1/2 xícara de água fervente, misture tudo, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até que a água comece a sumir (uns 15 minutos).

Acrescente mais um pouco de água e repita o processo.

Faça isso por pelo menos 45 minutos (o ideal é 1 hora), pois assim a carne moída ficará bastante macia e suculenta.

O segredo aqui é não ter pressa e não colocar toda a água de uma vez.

Ao final do cozimento, acrescente o manjericão fresco picadinho e 1 colher de açafrão pode ser bem pode ser colocada também.

Montagem: Comece com uma camada de molho branco, depois presunto queijo e carne, presunto queijo, molho branco e carne, presunto, queijo e molho de tomate.

Leve ao forno por (25 minutos) a 200º C e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24093-lasanha-herculano-junior.html>