

CALAZANHA – CALAZANS

INGREDIENTES

RAGU:

Ragu: 1/2 lagarto sem gordura e peles
1 talo de alho poró cortado em julienne brunoise (tirinhas)
6 dentes de alho picados
1 cenoura ralada
4 tomates sem pele e sem semente cortados em “tiras”
1 cálice de vinho tinto seco
150 g mortadela ceratti cortadas em cubinhos pequenos
1 colher de sopa de tomilho
2 cebolas roxas médias cortadas em fatias finas
1 folha de louro
1 colher de café de cominho
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de colorau
1 pacote de molho de tomate pronto
sal e pimenta a gosto

BECHAMEL:

Bechamel: 2 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 litro de leite
1 cebola média descascada
10 cravos indianos
1 folha de louro
200 g de parmesão ralado na hora
200 g de queijo gruyère ralado
sal e noz moscada a gosto

LASANHA:

Lasanha: 250 g de massa para lasanha pré-cozida

250 g de mussarela fatiada

150 g de parmesão ralado na hora

MODO DE PREPARO

RAGU:

Ragu: Doure a cebola e o alho na manteiga e no azeite.

Acrescente o lagarto e vá selando a carne de todos os lados.

Acrescente o tomilho e o alho poró e frite mais um pouco.

Coloque a mortadela e frite mais um pouco.

Acrescente o vinho e mexa até evaporar o álcool.

Adicione os tomates e a cenoura e refogue mais um pouco.

Acrescente o molho de tomate, o cominho, a folha de louro e o colorau, complete com água até cobri-los e sobrar uns dois dedos.

Ajuste o sal e deixe refogar até o lagarto estar cozido e em ponto de desfiar com um garfo.

Em uma panela de ferro deverá demorar cerca de 3 horas.

Se a água começar a secar muito, complete com água quente, pois ao final precisa ficar um molho encorpado.

Não se preocupe com o sal, pois ao final poderemos fazer a correção.

Terminado o cozimento, com o auxílio de um garfo, desfie a carne e retorne para a panela com todos os ingredientes, ajuste o sal e deixe cozinhar por mais uns 10 minutos.

Terminado desligue a panela e reserve.

BECHAMEL:

Bechamel: Corte a cebola ao meio e espete os cravos em volta.

Despeje o leite em uma vasilha, acrescente a cebola, a folha de louro e a noz moscada.

Leve ao fogo até levantar fervura e reserve.

Aqueça a manteiga em uma panela, quando estiver derretida acrescente a farinha de trigo e mexa até a farinha dourar.

Logo após acrescente o leite, coado, que foi preparado anteriormente e vá mexendo com um batedor fuê para não empelotar.

Quando o preparado de farinha e manteiga (roux) já estiver incorporado ao leite, acrescente os queijos parmesão e gruyère e continue mexendo até levantar fervura.

Desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte com manteiga o refratário que irá ao forno.

Inicie com uma camada de bechamel.

Depois acrescente a massa de lasanha, seguindo com o ragu de carne, a mussarela fatiada e novamente o molho bechamel.

Continue esta sequência até atingir uma altura de aproximadamente 5 centímetros.

Termine a última camada com molho bechamel e o parmesão ralado.

Regue com um pouco de azeite e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 12 minutos (verificar especificações do fabricante da massa).

Retire o papel alumínio e leve para gratinar o queijo.

Leve à mesa com porções individuais de queijo parmesão ralado na hora e azeite para regar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28211-calazanha-calazans.html>