

LASANHA DO NISHIZAKI

INGREDIENTES

600 g presunto
700 g mozzarella
600 g carne moída de primeira
7 pacotes de molho bolonhesa pronto
2 pacotes de massa adria 500 g
1 copo requeijão
1 creme de leite
50 g de gorgonzola
4 pitadas pimenta-do-reino
3 pitadas de sal
2 sachês de sazón vermelho
1 cabeça de alho
1 pitada de açúcar (opcional)
azeite
cebola a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:Primeiramente, é essencial que o tempero da carne fique acentuado que ele vai dar o tempero para o molho.

Comece adicionando a carne em uma panela, com 2 fios de azeite, adicione algumas pitadas de sal, o sazón e a pimenta-do-reino.

Mexa bem para que o tempero fique uniforme.

Deixe que a carne refogue e fique bem passada para depois adicionar o molho.

A carne pronta e o molho adicionado, prove a acidez e se necessário adicione pitadas de açúcar, até sentir que o molho perdeu sua acidez.

Deixe ao fogo por uns 10 minutos sempre mexendo bem, se achar necessário, deixe mais tempo ao fogo até que o molho encorpe.

O ponto ideal é que ele fique bem denso.

MOLHO DE QUEIJO:

Molho de queijo:Primeiramente pique o gorgonzola em pedaços miúdos, para derreter com mais facilidade, deixe o requeijão e o creme de leite abertos.

Tendo tudo à mão, comece colocando o dente de alho na panela para untar, mas não deixe tostar muito, somente deixe sair um pouco do suco do alho para poder trabalhar melhor com o gorgonzola.

Com a panela untada e em fogo médio e adicione o gorgonzola picado.

Mexa até ficar todo derretido e homogêneo, lembrando que não pare de mexer nenhum momento, para não grudar ao fundo.

Adicione os 2 copos de requeijão e continue mexendo, até ficar homogêneo.

Adicione o creme de leite com o soro e mexa até ficar com uma consistência como de mingau.

Separe e guarde tampado.

MONTAGEM:

Montagem:Nesta receita estamos usando a massa da adria que pode ir direto ao forno, mas ela precisa que sempre esteja com molho ao redor dela.

Bem, dê preferência a formas retangulares e fundas, se possível, com antiaderente.

Comece com 2 conchas de molho vermelho e espalhe bem na forma inteira, adicione a massa de forma a cobrir todo o espaço da forma.

Será necessário quebrar alguns pedaços da massa para cobrir toda a forma.

Em seguida, adicione mais uma camada de molho de forma a molhar a massa.

Não é necessário cobrir a massa totalmente, somente uma fina camada de molho para molhar já é suficiente.

Adicione uma camada de presunto e logo após uma de queijo mozarela.

Dica: Se preferir uma lasanha mais sequinha, em cada camada quando chega na mozarela, pressione as camadas para baixo fazendo o molho assentar e sair um pouco pelas laterais, assim ela fica mais consistente e montada na hora de servir.

Após adicionar a mozarela o processo se repete.

Uma camada de molho, massa, molho, presunto e queijo.

Repita o processo, até que veja que tem espaço para uma última camada de massa.

Quando chegar à última camada de mozarela, você adiciona uma camada de molho vermelho, em seguida a massa.

Por final e última camada, adicione o molho de queijo deixando ele cobrir de forma uniforme todo o topo da forma.

Feche o topo da forma com papel alumínio, fechando pelas laterais.

Lembrando que a parte brilhosa do papel alumínio fica para baixo.

Leve ao forno em temperatura de, aproximadamente, 210°C por 40 à 50 minutos.

Retire do forno e adicione queijo parmesão e/ou queijo ralado por cima salpicando.

Sirva, depois de alguns minutos para esfriar um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28707-lasanha-do-nishizaki.html>