A CASA MODERNA

RECEITAS SALGADAS

LASANHAS CREMOSAS

12 montagens explicadas, com molhos, recheios e fichas práticas



01 / 12

Bolonhesa



INGREDIENTES PARA UM ENSAIO

500 g de carne moída, 500 g de tomate passata, 200 g de muçarela, 150 g de massa para lasanha. Temperos culinários identificados na ficha.

PREPARAÇÃO DAS CAMADAS

1. Separe e pese tudo; leia a orientação da massa. 2. Prepare os recheios e cozinhe completamente as carnes. 3. Cozinhe completamente a carne e faça um molho de tomate que umedeça a massa conforme fabricante. 4. Faça base de molho; alterne massa, molho e recheio, finalizando com molho suficiente. 5. Asse/aqueca conforme procedimento tecnicamente seguro, considerando seu equipamento e os ingredientes.

CONTROLE DE QUALIDADE

Observe a distribuição das camadas e a firmeza da fatia. Registre o peso e o volume efetivos; a cor dourada da superfície não comprova temperatura segura no centro.

ALERGÊNICOS E SEGURANÇA

Leite, trigo e ingredientes do molho. Conservar ingredientes de acordo com rótulos; evite contato entre cru e pronto.

ATIVIDADE PRÁTICA

Desenhe o esquema de camadas e anote massa, molho e recheio por etapa. Explique o que faria diferente se o resultado soltar líquido.

Ficha do leitor: data _____ teste _____ observação _____ melhoria _____