

# Lasanha da Nonna



Lasanha da Nonna

Essa lasanha foi minha mãe que me ensinou e ela aprendeu com a sua sogra, que era minha vó italiana, D. Núncia, que era mãe do meu pai e de mais outros 9 filhos. Deu para entender?...rs!

Sabia cozinhar de verdade todas aquelas iguarias da culinária italiana e repassou muitas das receitas e o gosto de cozinhar, para as noras e filhas que até hoje cozinham divinamente.

O meu molho de tomates é uma adaptação mais moderna, menos trabalhosa e que fica gostoso também, pois uso tomates pelados em lata, além dos tomates frescos.

E lasanha boa é aquela que tem muito molho e muuito queijo, para ser devorada quentinha saindo do forno. Tudo proporcional...massa, queijo e molhos que podem ser variados ao gosto do freguês.

A receita básica para mim é a mais gostosa, pois tem sabor de infância das ocasiões especiais em que a lasanha era esperada com água na boca.

Confira e delicie-se!

### **Ingredientes para o molho de tomates:**

- 2 latas de molho de “tomates pelados” sem tempero
- 2 tomates maduros e firmes
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 cenoura cortada ao meio
- 1 talo de salsão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá rasa de sal
- pimenta do reino
- 1 galho de manjericão
- 1 folha de louro

### **Modo de fazer:**

1. Bata uma lata de molho no liquidificador, junto com os 2 tomates e 1 dente de alho.
2. Reserve.
3. Amasse com um garfo os tomates da outra lata e reserve. (Lave com um pouco de água filtrada os restinhos de molho que sobram dentro das latas e adicione no liquidificador junto com os tomates).
4. Numa panela, coloque o azeite, alho, cebola e as cenouras

(servem para tirar a acidez dos tomates e deixar o molho mais nutritivo), e refogue até as cebolas estarem transparentes.

5. Adicione os tomates batidos e amassados, o salsão, o sal, louro, pimenta e assim que começar a ferver, abaixe o fogo com a panela tampada e deixe lá por 15 a 20 minutos, até engrossar e pegar gosto.

6. Quando o molho estiver quase pronto, verifique o sal e coloque mais um pouco se necessário, juntamente com o galho de manjerição lavado.

7. Deixe ferver mais uns 2 minutinhos, desligue o fogo e retire os pedaços de cenouras, salsão e manjerição.

### **Ingredientes para o molho branco:**

- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa rasa de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de creme de leite (opcional)
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pitada de noz moscada ralada

### **Modo de fazer:**

1. Coloque a manteiga numa panela e leve ao fogo.
2. Adicione a farinha de trigo e incorpore bem.
3. Adicione o leite aos poucos sem parar de mexer para não empelotar.
4. Acrescente o sal e noz moscada e deixe ferver um pouco para terminar de engrossar sem parar de mexer.
5. Desligue e adicione o creme de leite. Adicione mais sal, se

necessário.

**Para a lasanha:**

- 1 1/2 pacote de lasanha pré cozida (daquelas que vão direto ao forno)
- 1/2 kg de muçarela ralada

**Montagem:**

1. Coloque num refratário a primeira camada de molho de tomates, depois a massa, molho e queijo.
2. Na segunda camada, coloque a massa, molho branco e queijo e vá fazendo outras camadas até terminarem os ingredientes, finalizando com molho de tomates, muçarela e parmesão ralado.
3. Leve ao forno por mais ou menos 25 minutos para ficar gratinado e com o queijo bem derretido.

Prontinho!