LASANHA À BOLONHESA



Ripp Cozzella

INGREDIENTES

Molho à bolonhesa:

1 cebola grande picada grosseiramente
1 cenoura média, descascada e picada
1 talo de aipo picado
2 colheres de sopa de azeite
1 quilo de carne moída
150 gramas de pancetta (Barriga do Porco sem defumação), picado em cubos pequenos.
400 gramas de carne de porco moída (paleta, pernil)
Sal
Pimenta moída na hora
1 xícara de vinho branco seco
1 lata de 800 gramas de Pomodoro Pelati
3 xícaras (600 mls) de caldo de carne

Molho Béchamel:

80 gramas de manteiga sem sal
60 gramas de farinha de trigo
800 mls de leite integral, aquecido
Pitada de noz-moscada moída na hora
Sal

Massa feita por você em lâminas de 1,5 a 2,0 milímetros.

Para finalização: 200 gramas de queijo parmesão ralado

Molho à Bolonhesa

Como vamos fazer em quantidades, economize tempo e prepare os vegetais no processador, pois fica muito mais rápido quando fazemos em quantidades.

Pulse a cebola, a cenoura e o aipo em um processador de alimentos até ficarem bem picados.

Aqueça o azeite em uma panela grande em fogo médio. Adicione carne moída, carne de porco moída, pancetta e legumes; cozinhe, quebrando a carne moída com uma colher, até que a umidade evapore quase completamente e a carne esteja bem dourada.
Isto demora de 25 a 30 minutos.
Tempere com sal e pimenta só depois de pronta essa preparação (assim evita soltar muita umidade as carnes).

Adicione o vinho à panela e deixe ferver, raspando pedaços dourados do fundo da panela, cerca de 2 minutos. Reduza o fogo e cozinhe até que a umidade evapore quase completamente, 8 a 10 minutos.

Adicione os tomates pelatis e 2 xícaras de caldo; deixe ferver,
Reduza o fogo ao mínimo e cozinhe, por uma a uma hora e meia, mexendo a cada 2 a 3 minutos, para não queinar o fundo.
Se necessário, coloque mais um pouco do caldo.
Deixe o molho esfriar, depois cubra e leve à geladeira por pelo menos 12 horas ou até 2 dias. (Deixar o molho descansar lhe dará um sabor mais profundo e rico.).
Para re-aquecer, você deve retirar da geladeira, deixar 1 hora em temperatura ambiente e aquecer em fogo baixo, mexendo a cada 2 minutos.

Molho Béchamel

Esse você fará no dia da montagem. Quanto menos armazenar, melhor ficará.
Aqueça a manteiga em uma panela média em fogo médio até formar espuma. Adicione a farinha e cozinhe, mexendo constantemente, por 2 a 3 minutos.

Aqueça o leite até começar as primeira bolhas de fervura nas laterais da panela (ponto de simmer, por volta de 70 a 80ºC).

Retire a panela com a manteiga do fogo e coloque um terço do leite, misture bem e coloque o restante.

Volte ao fogo. Deixe o molho ferver, reduza o fogo e cozinhe, mexendo sempre, até a consistência do creme, de 8 a 10 minutos.

Adicione a noz-moscada e tempere com sal.

Retire do fogo, transfira para uma tigela média e pressione um pedaço de filme PVC que cubra toda a superfície do molho, para evitar a criação da película que se forma.
Refrigere se não estiver usando imediatamente.

A embalagem:

Como estamos tratando de uma montagem para entrega, vamos fazê-la dentro da embalagem.

A melhor embalagem para lasanha são as forneáveis. Melhor, não, obrigatórias, por que você ou o cliente irá finalizar no forno.

Como estamos a entregar, a primeira característica essencial da embalagem tem a ver com a perda de calor. Você precisa escolher um recipiente que mantenha a comida quentinha e saborosa até o final da viagem, a menos que sejam vendidas e entregues congeladas.
Temos, também, que dar uma atenção especial aos vazamentos de molhos, portanto, não deve ser mole e ter uma tampa que vede a contento.

Normalmente, as embalagens de Lasagna tem 800 mls de capacidade.
Isso atenderia a uma refeição para duas pessoas, mas existem embalagens maiores, porém, não é um bom negócio. Melhor vender várias pequenas, que se comportam melhores no transporte e no aquecimento.

Usamos em nosso Delivery a embalagem forneável de 800 mls da Galvanotek G240.
Ela pode ir ao forno, microondas e freezer.
Seu custo é de, aproximadamente, R$ 1,20 por unidade.
A embalagem tem um tampa que se encaixa bem, é transparente, o que possibilita a visão do interior e permite o uso de etiquetas, inclusive avisando que a tampa precisa ser retirada ao fornear.

A montagem:

Para preparar suas lasanhas você deve começar re-aquecendo os molhos.
Nunca prepare a massa sem ter o(os) molhos prontos, pois a massa é de cocção rápida e, depois de pronta, precisa ser coberta pelo molho o mais rapidamente, para que não perca suas características desejáveis.

O molho bolonhesa ao ser re-aquecido pode admitir que você coloque mais um pouco de caldo, para que possa aquecer melhort.
Já o Béchamel deve ser aquecido em fogo baixo, sem deixar ferver.
Como disse anteriormente, deixe, se possível, para fazer o molho Béchamel na hora da montagem.

Cozinhe a massa em água fervente, com sal, conforme descrito acima, quando falamos das massas.
Ao retirar a massa da água quente, coloque na água fria, de preferência, gelada.
Vá empilhando, depois de escorrido, mas você terá que colocar uma folha de papel plástico ou mesmo papel toalha entre elas para não grudarem.

O melhor método é o método de linha de produção, como fazemos aqui.
Dispomos dez, vinte, trinta, embalagens e cozinhamos dez, vinte ou trinta lâminas de massa, assim elas já vão diretamente para embalagem, depois de alguns segundos escorrendo.

Cada lâmina de massa fica pouco na água fervente. Apenas 50 a 60 segundos.

Pré-aqueça o forno a 140/150 ° C.

Nas bandejas dispostas, coloque uma pequena porção de manteiga.
Usamos a manteiga em aerosol ou a clarificada em um aspergidor.

Colocamos sempre por baixo uma lâmina de massa e cobrindo com o molho bolonhesa e, por cima deste, uma camada mais fina de Béchamel.

Repita o processo mais 7 vezes, começando com macarrão e terminando com parmesão ralado, para um total de 8 camadas (tradicional nas Lasanhas Bolonhesas).

Coloque as embalagens sobre uma assadeira e leve ao forno, deixando de 50 a 60 minutos.
Retire, ao passar esse tempo, e deixe descansar por 20/30 minutos, antes de fechar a embalagem.

Lasanha pode ser montada com 12 horas de antecedência e mantida na geladeira, após o esfriamento.

Caso queira congelar, coloque a tampa e mantenha por, até, 60 dias no freezer a -18ºC (doméstico) ou - 21ºC (profissional).

O descongelamento deve ser feito de dois modos:
Ou na geladeira, com 24 horas de antecedência, ou diretamente no forno de microondas, já aquecendo para servir.
Normalmente demora de 15 a 20 minutos, dependo da potência.

Ao chegar os pedidos, coloque no forno a 140/150ºC por 15 a 20 minutos, se ela já estiver fora da geladeira com uma ou duas horas de antecedência.
Faça isso coberto por uma folha de papel alumínio.

Retire, coloque a tampa e envie ao cliente.



Links:

https://eco.coursify.me/

https://gastronomia-descomplicada.webnode.com/

https://www.instagram.com/ripp_cozzella

https://www.facebook.com/ripp.cozzella.gastronomia.descomplicada/

https://www.facebook.com/groups/chefsdobrasil/

ripp.cozzella@gmail.com



***

Ripp Cozzella® | © 2020 | gastronomia-descomplicada.webnode.com/
Todos os direitos reservados.
Proibida sua reprodução ou utilização total ou parcial a qualquer título sem autorização do autor, sob as penas da lei.

ECO - Escola de Culinária Online

eco.coursify.me

Ripp Cozzella