

Lasagna Lasanha

Chef Gustavo Rodrigues



Serves: 4 px
Serve: 4 pessoas

Preparation time: 1 hour
Tempo de preparação: 1 hora

Ingredients / Ingredientes

120 g	Goat cheese	Queijo de cabra		France/ França	
250 g	Lasagne	Lasanha	PGI	Italy/ Itália	
80 g	Danablu	Danablu	PDO	Denmark/ Dinamarca	
To taste/a gosto	Paška sol	Sal marinho refinado Paška sol		Croatia/ Croácia	
100 ml	Riesling wine	Vinho Riesling		Slovakia/ Eslováquia	
3 tablespoons/3 colheres de sopa	Extra Virgin Olive Oil	Azeite extravirgem		Spain/ Espanha	
100 g grated/100 g ralado	Extra matured cheese	Queijo extra curado		Netherlands/ Países Baixos	

Preparation / Instruções de preparo

01 Prepare the cheese béchamel:

In a saucepan, heat 3 tablespoons of Extra Virgin Olive Oil with a spoonful of flour. Stir for 1 minute, then slowly whisk in 500 ml of warm milk. Add the Goat cheese and Danablu, stirring until melted and smooth. Season lightly with Paška sol and a touch of ground nutmeg.

Prepare o molho béchamel de queijo:

Em uma panela, aqueça 3 colheres de sopa de azeite extravirgem com uma colher de farinha. Mexa por 1 minuto e, em seguida, bata lentamente em 500 ml de leite morno. Adicione o queijo de cabra e o Danablu, mexendo até derreter e homogeneizar. Tempere levemente com sal Paška sol e um toque de noz-moscada moída.

02 Deglaze with wine:

Once the sauce is creamy, pour in the Riesling wine and simmer for 2–3 minutes to reduce the alcohol, blending the flavor into the sauce.

Deglace com vinho:

Assim que o molho estiver cremoso, adicione o vinho Riesling e cozinhe por 2–3 minutos para reduzir o álcool, misturando o sabor no molho.

03 Prepare the lasagna layers:

Pre-cook the Lasagne sheets if needed (depending on the brand). In a baking dish, layer a spoonful of the cheese sauce, followed by lasagna sheets, more sauce, and a sprinkle of Extra matured cheese. Repeat until all ingredients are used, finishing with sauce and a generous top layer of grated cheese.

Prepare as camadas de lasanha:

Pré-cozinhe as folhas de lasanha, se necessário (dependendo da marca). Em uma assadeira, coloque uma colherada do molho de queijo, seguido de folhas de lasanha, mais molho e uma pitada de queijo extra curado. Repita até que todos os ingredientes sejam usados, terminando com molho e uma generosa cobertura de queijo ralado.

04 Bake:

Cover with foil and bake at 180 °C (350 °F) for 25 minutes. Remove the foil and bake for another 10–15 minutes, or until golden and bubbling on top.

Asse:

Cubra com papel alumínio e asse a 180 °C (350 °F) por 25 minutos. Remova o alumínio e asse por mais 10–15 minutos, ou até dourar e borbulhar por cima.

05 Rest and serve:

Let the lasagna rest for 5–10 minutes before slicing. Optionally garnish with fresh thyme or black pepper.

Descanse e sirva:

Deixe a lasanha descansar por 5–10 minutos antes de cortar. Opcionalmente, decore com tomilho fresco ou pimenta-do-reino.

EU Quality Schemes / Esquemas de qualidade da UE



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Os logotipos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida) em alimentos e bebidas das regiões que seguem processos tradicionais específicos de produção são uma garantia de autenticidade e qualidade.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Este rótulo garante que os produtos certificados como orgânicos tenham cumprido condições rigorosas sobre como devem ser produzidos, processados, transportados e armazenados, com um impacto ambiental limitado. Incentiva o uso responsável da energia e dos recursos naturais; a manutenção da biodiversidade e um alto padrão de bem-estar animal.



EUROPEAN UNION

