

Nome	lasanha			Número de Porções	10		
Tempo de preparo	01:00	Custos		Quantidades			
Ingredientes	Unidade	Preço Unitário	Total	FC	Peso bruto (kg)	Peso Líquido (kg)	
Multimassa	500 g		R\$ -	#DIV/0!	0		
Kibezin	300 g		R\$ -	#DIV/0!			
Azeite	100 ml						
Cebola picada	1 unidade		R\$ -	#DIV/0!			
Dente de alho	3 unidades		R\$ -	#DIV/0!			
Salsinha	100 g		R\$ -	#DIV/0!			
Molho de tomate	500 g		R\$ -	#DIV/0!			
Sal	12 g		R\$ -	#DIV/0!			
Presunto ralado	200 g		R\$ -	#DIV/0!			
Mussarela ralada	200 g		R\$ -	#DIV/0!			
Utensílios e Equipamentos	Custo Total		R\$ 0,00	Total (kg)		0	
1 panela, um cortador redondo de 10 cm, 1 forma					Rendimento (kg)	#REF!	
					Peso da Porção (kg)	#REF!	
					Preço/kg	#REF!	
Modo de preparo						Preço da Porção	#REF!
Cortar as folhas Multimassa com o cortador							
Numa panela adicionar o azeite, cebola e alho, deixe refogar							
adicione o kibezin e refogue por mais 5 min							
Adicione o sal e molho de tomate							
Ferva por 3 minutos							
Monte com o aro as lasanhas, uma camada de multimassa , uma camada de molho, uma de mussarela, uma de presunto e assim por diante							
Retire do aro e arrume na forma							
Leve ao forno a 180 graus por 20 min							
Observações							
Tempo de preparo: 40 min							
Tempo no forno: 20 min							
Tempo total: 1:00 h							