Pomì
O Così. O Pomì.

Lasaña

Tempo di preparazione: 75 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Sal y pimienta negra recién molida: None
- aceite de oliva virgen extra, divididas: 2 cucharadas
- ajo, finamente picado: 2 dientes
- albahaca seca: 1 cucharada
- azúcar granulada: 1 cucharada
- carne de ternera picada magra: 500 gramos
- cebollas amarillas finamente picadas: 1/3 de taza
- huevo grande: 1
- mejorana seca: 1/2 cucharadita
- mozzarella de leche entera, rallada: 60 gramos
- orégano seco: 3/4 cucharadita
- pasta de lasaña: 500 gramos
- perejil seco: 1/2 cucharadita
- queso parmesano, finamente rallado: 60 gramos
- queso romano, finamente rallado: 60 gramos
- requesón semidesnatado: 400 gramos
- salchicha italiana: 350 gramos
- semillas de hinojo secas trituradas: 1 cucharadita
- tomillo seco: 1/2 cucharadita

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 4 cajas

Preparación

La mejor manera de celebrar el Día Nacional de la Lasaña es preparar hoy en casa este plato de pasta italiana. Feliz #lasagnaday de parte de Pomì y nuestra receta tradicional italiana con un poco de la calidez de nuestros tomates triturados con albahaca; seguro que se convertirá en uno de los platos preferidos de la familia.

Instrucciones:

1. Calentar 1 cucharada de aceite de oliva en una olla grande de hierro fundido esmaltado a fuego medio-alto. Una vez que el aceite esté caliente, desmenuzar la carne y las salchichas en la olla, sazonar ligeramente con sal y pimienta y cocinar, revolviendo ocasionalmente hasta que se dore y se cocine completamente.
2. Retirar del fuego y escurrir en un bol grande cubierto con abundante papel de cocina. Verter la carne de ternera y las salchichas escurridas en un procesador de alimentos y mezclar durante unos 10 - 15 segundos hasta que se conviertan en trozos pequeños, y reservar.
3. Volver a poner la olla a fuego medio-alto y añadir la cucharada de aceite de oliva restante. Una vez que el aceite esté caliente, añadir la cebolla y saltear hasta que esté dorada, unos 2 - 3 minutos, y agregar el ajo durante los últimos 30 segundos de salteado.
4. Añadir los tomates triturados POMÌ, el azúcar, la albahaca, las semillas de hinojo trituradas, el orégano, el tomillo, la mejorana, y luego sazonar con 1 cucharadita de sal y más al gusto y 1/4 de cucharadita de pimienta negra recién molida.
5. Llevar la mezcla a fuego lento, luego reducir el fuego a bajo y cocer a fuego lento sin tapar durante 45 minutos - 1 hora, removiendo ocasionalmente, hasta que la salsa se haya reducido y espesado ligeramente.
6. Cocinar la pasta al dente según las instrucciones del paquete (este es un buen momento para rallar el queso). Escurrir la pasta (no enjuagarla) y, una vez que esté lo suficientemente fría como para poder manipularla, alinear los fideos de lasaña en una sola capa sobre hojas de papel encerado (también se pueden colocar algunos sobre el colador utilizado para colar la pasta).
7. En un bol, con la ayuda de un tenedor, mezclar el requesón, el huevo y el perejil, y reservar. En un bol o en una bolsa Ziploc grande, mezclar la mozzarella, el queso parmesano y el queso romano, y reservar.
8. Precalentar el horno a 180 grados C. Para armar la lasaña, esparcir uniformemente 1 taza de salsa para pasta de carne de ternera picada en el fondo de una fuente de horno de 30 x 20 centímetros. Alinear 4 - 5* fideos de lasaña sobre la salsa. Esparcir 1/3 de la mezcla de requesón sobre la capa de fideos de lasaña (debe ser una capa fina) y luego espolvorear 1/4 de la mezcla de queso mozzarella formando una capa

uniforme.

9. Colocar y esparcir uniformemente 1 1/2 tazas de salsa para la pasta sobre el queso; luego repetir el proceso 2 veces más. Terminar la parte superior con 1 capa más de 4 - 5 fideos de lasaña, luego esparcir 1/2 taza de salsa para pasta sobre los fideos y espolvorear con la mezcla de queso mozzarella restante. Cubrir la fuente de horno con papel de aluminio (no dejar que el papel de aluminio toque el queso en la parte superior).
10. También se puede apoyar sobre una bandeja para hornear si se ve muy llena la fuente de horno (para evitar que se desborde), y hornear en el horno precalentado 35 minutos, luego retirar el papel de aluminio y hornear sin cubrir durante 15 minutos. Servir caliente decorado con albahaca si se desea.