

Lasaña

Tempo di preparazione: 210 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Parmesano Reggiano rallado: 50 g
- Pasta fresca de huevo: 180 g
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.

Bechamel

- Harina: 25 g
- Leche: 250 ml
- Mantequilla: 25 g
- Nuez moscada: c/n.
- Sal: c/n.

Ragú

- Ajo: 1 diente
- Apio: 20 g
- Caldo de carne de vacuno: 100 g
- Carne de vacuno picada: 80 g
- Cebolla: 20 g
- Laurel: 1 hoja
- Tomillo: 1 ramita
- Zanahoria: 20 g



Preparación

1. Para el ragú, empezar picando el apio, la zanahoria y la cebolla, y sofreír todo en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ajo.
2. Cuando esté dorados al punto ideal, añadir la carne picada y dorarla bien.
3. Añadir sal, pimienta, laurel, tomillo y finalmente rociar con el vino.
4. Ahora añadir el caldo de carne de vacuno y el **tomate** y hervir a fuego lento durante 2 horas y media.
5. A continuación, preparar la bechamel calentando la leche en un cazo y derritiendo la mantequilla en otro, mezclándola con la harina a fuego lento.
6. Una vez que la leche haya hervido, verterla en el cazo con la mantequilla y la harina, y batir la mezcla enérgicamente, añadiendo sal, pimienta y nuez moscada.
7. Armar la lasaña en un molde para hornear, alternando el ragú, la bechamel, la pasta y el parmesano rallado en 4 capas.
8. Terminar la cocción en el horno durante 25 minutos a 180°."

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 100 g

