

Lasaña



Tiempo de preparación: 210 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

● Ingredientes

- Pure de tomate 700g 100 g
- 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

Para esta receta hemos usado:



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°."