

Lasagne

Tempo di preparazione: 210 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio evo: q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato: 50 gr
- Pasta fresca all'uovo: 180 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Besciamella

- Burro: 25 gr
- Farina: 25 gr
- Latte: 250 ml
- Noce moscata: q.b.
- Sale: q.b.

Ragù

- Aglio: 1 spicchio
- Alloro: 1 foglia
- Brodo di manzo: 100 gr
- Carne macinata di manzo: 80 gr
- Carota: 20 gr
- Cipolla: 20 gr
- Sedano: 20 gr
- Timo: 1 rametto

Preparazione

1. Per il ragù, cominciare facendo un trito di sedano carota e cipolla e soffriggerlo in un tegame con olio extravergine e aglio.
2. Giunti alla giusta doratura aggiungere la carne trita e rosolarla bene.
3. Aggiungere sale, pepe, alloro, timo e infine sfumare con il vino.
4. Aggiungere ora il brodo di manzo e la **Passata classica Pomì** e sobbollire a fuoco lento per 2 ore e mezza.
5. Preparare poi la besciamella scaldando in un pentolino il latte e in un altro sciogliere il burro, amalgamandolo con la farina a fuoco lento.
6. Portato ad ebollizione il latte versarlo nella pentola con burro e farina e frustare energicamente il composto aggiungendo il sale, pepe e noce moscata.
7. Assemblare la lasagna in teglia alternando a strati per 4 volte il ragù, la besciamella, la sfoglia e il parmigiano grattugiato.
8. Concludere in forno per 25 min a 180°.



For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

