

Lasagne con ragù di carne a modo mio

Tempo di preparazione: 105 min

Difficoltà: Medium

Besciamella

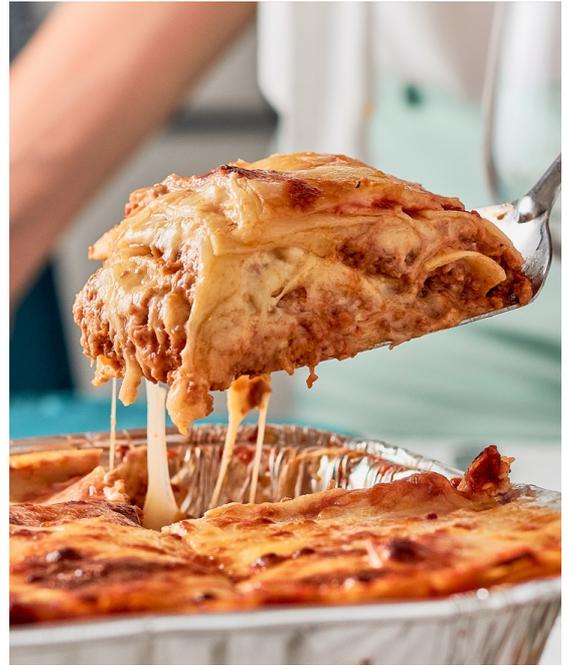
- Burro: 40 gr
- Dado vegetale granulare oppure sale q.b.: ½ cucchiaino
- Farina: 40 gr
- Latte: 500 gr

Condimento

- Formaggio a pasta filata a cubetti (o emmental bavarese): 200 gr
- Grana grattugiato: q.b.
- Lasagne secche all'uovo: 12 sfoglie
- Prosciutto cotto tagliato a cubetti: 150 gr

Ragù

- Acqua: 50 gr
- Carne trita di vitello: 450 g3
- Carota piccola tagliata a pezzi: 1
- Cipolla piccola tagliata in due: 1
- Dado vegetale granulare: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini: 50 gr
- Sale: q.b.



Preparazione

Mettere nel boccale la cipolla e i pezzi di carota, tritare 7 Sec. Vel. 6, raccogliere il trito sparso nel boccale con l'aiuto della spatola e riportarlo sul fondo, verso le lame. Aggiungere l'olio e rosolare 5 Min.100° Vel.1. Aggiungere la carne trita e i piselli, cospargere con del dado granulare e con il pepe, quindi cuocere per 10 Min.Temp.Varoma Vel. Soft-Antiorario.

Una volta rosolata la carne, aggiungere nel boccale la passata di pomodoro Pomi' e l'acqua, aggiustare di sale e cuocere 30 Mim.100° Vel.1 Antiorario. Finito di cuocere il ragù, toglierlo e metterlo da parte.

Preparare la besciamella: lavare ed asciugare il boccale, mettere il burro e farlo sciogliere 3 Min.100° Vel.1, aggiungere la farina e amalgamare 3 Min.100°Vel.1, infine aggiungere il latte e il dado granulare, cuocere per 9 Min.100° Vel.4.

Prendere una pirofila rettangolare e cospargerla con un pochino di ragu', fare uno strato di lasagne (ne vanno circa 3 sfoglie e mezzo per strato), ricoprire con una parte di ragu', distribuire sopra i cubetti di prosciutto, di formaggio e cospargere 1- 2 cucchiari di grana grattugiato, infine versiamo un poco di besciamella. Ripetere questa operazione per altri 2 strati, per un totale di 3 strati in tutto.

Finito di assemblare le lasagne, cuocere in forno già caldo a 200° per circa 20-30 Min., verificare la buona cottura delle lasagne infilzandole con una forchetta prima di sfornarle.

Una volta cotte le lasagne, sfornare e lasciare intiepidire prima di tagliarle a fette, quindi servire e gustare.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 confezione

