

Lasaña a la boloñesa



RECETAS DE NONNA MIMMA

Ingredientes para 6 personas

- Láminas de lasaña (500 g). No es necesario cocinarlas previamente.
- Parmesano, mucho parmesano.

Para la salsa boloñesa

- 300 g de carne picada
- 1.5 kg de tomate triturado (natural o en conserva)
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de vino blanco
- Sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Picar finamente el apio, la zanahoria y la cebolla. Sofreírlos en el aceite de oliva virgen extra. Agregar la carne picada y dorarla un poco antes de añadir el vino blanco. A continuación, agregar el tomate triturado, la sal y cocinar a fuego muy lento aproximadamente una hora y media.

Para la bechamel

- 75 g de mantequilla
- 75 g de harina
- 1 litro de leche
- Una pizca de sal

Derretir la mantequilla a fuego muy lento, incorporar rápidamente la harina, remover unos minutos y luego agregar la leche poco a poco, teniendo cuidado de que no se formen grumos. Llevar a ebullición, sin dejar de remover. Apagar el fuego.



Mezclar luego la salsa boloñesa con la bechamel. En una fuente grande para hornear, colocar una capa de salsa, espolvorear con parmesano rallado y disponer encima unas láminas de lasaña. Seguir alternando una capa de salsa con una capa de lasaña, espolvoreando cada vez con parmesano rallado. Terminar con una capa de salsa y el parmesano. Meter en el horno precalentado a 200° durante 30/40 minutos.