

Lasagnes à la Bolognaise



LES RECETTES DE NONNA MIMMA

Ingédients pour 6 personnes

- Des feuilles de lasagnes (500 g). Il n'y a pas besoin de les cuire à l'avance
- Du parmesan, beaucoup de parmesan

Pour la sauce bolognaise

- 300 g de viande hachée
- 1.5 kg de tomates concassées / au naturel
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1/2 verre de vin blanc
- Sel
- 3 cuillères d'huile extra-vierge d'olive

Émincer finement le céleri, la carotte et l'oignon. Les faire revenir dans l'huile extra-vierge d'olive. Ajouter la viande hachée et la faire revenir un peu. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter ensuite, les tomates et le sel. Laisser mijoter à feu très doux pendant une heure et demie environ.

Pour la béchamel

- 75 g de beurre
- 75 g de farine
- 1 litre de lait
- Une pincée de sel

Faire fondre le beurre, à feu très doux, incorporer rapidement la farine, remuer pendant quelques minutes, puis ajouter le lait, petit à petit, en faisant attention à ne pas former de grumeaux. Porter à ébullition, en remuant constamment. Éteindre le feu.



Mélanger ensuite la sauce bolognaise et la béchamel. Dans un gros plat allant au four, étaler une couche de sauce, saupoudrer de parmesan râpé et disposer par-dessus une couche de lasagnes. Continuer en alternant une couche de sauce et une couche de lasagnes, en saupoudrant à chaque fois de parmesan râpé. Terminer par la sauce et le parmesan. Mettre dans le four préchauffé à 200° et laisser cuire pendant 30/40 minutes.