



Lasagne alla Bolognese

Pentru că în fiecare zi puștiul nostru se uită la Garfield, motanul haios, mare amator de pizza și lasagne, de multă vreme ne-am propus să facem și noi în casă lasagne. Și iată că, după o seară asiatică, ne întoarcem în Europa și pregătim o rețetă clasică de lasagne: Lasagne alla Bolognese.

Deși nu este tocmai o rețetă rapidă, mai ales pentru că sosul Bolognese durează aproximativ 120 de minute, nu este absolut deloc complicată și este accesibilă chiar și celor mai puțin experimentați, care însă vor trebui să fie ceva mai rapizi la prepararea sosului Bechamel.



Ingrediente pentru o tava cu dimensiunea de
20x30cm

- o cutie de foi de lasagna (eu am folosit aceste Monte Banato, au ieșit super bune, dar pretențioșii pot folosi aceste Barilla sau unele făcute în casă. În cutie sunt 23 de foi. Atenție, **aceste foi nu se fierb înainte de asamblare!**)
- parmezan ras (eu am folosit Hochland la sos și acest Delhaize la asamblare)

Ingrediente sos Bolognese



- 1 kg carne tocată amestec porc și vită
 - două cepe medii
 - 1 morcov
 - 2 tije de țelină verde
 - 2 căței de usturoi
- o conservă de roșii în bulion de 400 grame
 - 100 ml apă
- 2 linguri ulei de măsline
 - 100 ml vin alb sec
 - 50 ml lapte
 - sare, piper

Ingrediente sos Bechamel

- 1 litru lapte
- 100 grame unt gras
 - 80 grame făină
- sare, piper, nucșoară
- 50 grame parmezan răzuit

Preparare sos Bolognese

Într-o cratiță punem pe foc uleiul de măsline și adăugăm ceapa, morcovul, țelina și usturoiul tocate mărunt.



Le călim pentru 5 minute, după care adăugăm carnea tocată și amestecăm bine.



Călim carnea până când aceasta își schimbă culoarea și adăugăm vinul.

După ce vinul s-a evaporat, în aproximativ 10 minute, adăugăm roșiile pasate și apa și condimentăm cu sare, piper, după gust.



Fierbem sosul până când lichidul scade, aproximativ 90 minute.



La sfârșit adăugăm laptele și după 5 minute oprim focul.



Lăsăm deoparte până când pregătim sosul Bechamel.

Preparare sos Bechamel

Într-o cratiță punem laptele la încălzit.

În altă cratiță punem untul la topit pe foc mic.



Când untul este topit, adăugăm toată făina odată și amestecăm rapid până se omogenizează bine și nu avem cocloașe.



Laptele cald se adaugă peste untul amestecat cu făină, puțin, câte puțin, amestecând în continuu.



După ce amestecul s-a omogenizat adăugăm sare, piper, nucșoară, după gust.



Fierbem sosul 5-6 minute, adăugăm parmezanul și omogenizăm bine până când avem un sos cremos, fără cocoloașe.



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Asamblare

Ungem tava cu ulei de măsline și punem un strat subțire de sos Bolognese.



Așezăm un strat de foi, ușor suprapuse încât să acoperim toată suprafața tăvii.



Punem un strat de sos Bechamel, un strat de sos Bolognese și presărăm parmezan.



Așezăm următorul strat de foi. Atenție, **de data aceasta se vor pune transversal**, nu în același sens ca cele dinainte!



Continuăm alternanța sosuri/foi până când terminăm foile de

lasagne.

Ultimul strat trebuie să fie de sos Bechamel, urmat de sos Bolognese, peste care presăram un strat generos de parmezan.



Se coace la 180 de grade Celsius pentru aproximativ 45 de minute.



Se servește caldă, cu parmezan pe deasupra.



Poftă bună!



Ai încercat această rețetă?

Ti-a placut? Impartases-te cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta

pe aceasta pagina. Iti multumesc!