

Lasagne alla bolognese

Ingredienti

Per 6 persone:

Pour la sauce bolognaise

1 oignon
400 g de viande de bœuf hachée
500 mL de coulis de tomates
Sel, poivre, herbes de Provence
Huile d'olive

Pour la sauce béchamel

1 cuillère à soupe bombée de margarine
1 cuillère à soupe bombée de farine
1/2 L de lait
sel, poivre, noix de muscade

Per il montaggio

1/2 confezione di lasagne
200 g di formaggio groviera grattugiato

Preparazione

Per il ragù alla bolognese

Rosolare la cipolla nell'olio d'oliva a fuoco medio.
Aggiungete la carne, fatela cuocere sbriciolandola.
Salare, pepare, cospargere con erbe provenzali.
Aggiungere la coulis di pomodoro.
Lasciare cuocere coperto (altrimenti la coulis di pomodoro schizzerà ovunque) per 5 minuti.

Per la besciamella

Scaldare il latte per 2 minuti nel microonde
Sciogliere la margarina in un pentolino a fuoco basso (senza far bollire)
Quando la margarina si sarà sciolta, aggiungere la farina e mescolare fuori dal fuoco.
Quando il composto sarà omogeneo, aggiungete poco alla volta il latte nel pentolino, sul fuoco.
Aumentare il fuoco a fuoco medio e mescolare costantemente. Salare e pepare, aggiungere la noce moscata.
La besciamella sarà pronta quando il composto diventerà denso.

Per il montaggio

Preriscaldare il forno a 180°C.
In una pirofila versare un po' di besciamella.
Disporre uno strato di sfoglie di lasagne.
Versare uno strato di ragù alla bolognese.
Disporre un altro strato di fogli di lasagne.
Versare uno strato di besciamella, cospargere di groviera.
Ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.
Terminare con uno strato di groviera.
Cuocere per 30 minuti.