

Lasaña boloñesa

Ingredientes

Para 6 personas:

Pour la sauce boloñaise

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

Para montaje

1/2 paquete de lasaña
200 g de queso gruyere rallado

Preparación

Para la salsa boloñesa

Dorar la cebolla en el aceite de oliva a fuego medio.
Agrega la carne, cocínala desmenuzándola.
Sal, pimienta, espolvoree con hierbas provenzales.
Agrega el coulis de tomate.
Dejar cocer tapado (de lo contrario el coulis de tomate salpicará por todos lados) durante 5 minutos.

Para la salsa bechamel

Calentar la leche durante 2 minutos en el microondas.
Derretir la margarina en un cazo a fuego lento (sin que hierva)
Cuando la margarina se haya derretido, agrega la harina y retira del fuego.
Cuando la mezcla esté homogénea, agrega la leche poco a poco al cazo, al fuego.
Aumente el fuego a fuego medio y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agrega la nuez moscada.
La bechamel estará lista cuando la mezcla adquiera una consistencia espesa.

Para montaje

Precalienta el horno a 180°C.
En una fuente gratinada vertemos un poco de bechamel.
Coloca una capa de láminas de lasaña.
Vierte una capa de salsa boloñesa.
Coloca otra capa de láminas de lasaña.
Vierte una capa de bechamel y espolvoree con gruyere.
Repita las capas hasta que se acaben los ingredientes.
Terminar con una capa de gruyere.
Hornea por 30 minutos.