

Lasaña boloñesa

Ingredientes

Para 6 personas:

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

Para la asamblea

1/2 paquete Lasagnes
200 g rallado Gruyère

Preparación

Para salsa boloñesa

Dora la cebolla en aceite de oliva a fuego medio.
Agregue la carne, cocínela, desmoronándola.
Sal, pimienta, espolvoree con hierbas de provenciones.
Agregue el tomate coulis.
Cocine cubierto (de lo contrario, el tomate coulis se arrojará en todas partes) durante 5 minutos.

Para salsa de bechamel

Calienta la leche durante 2 minutos en el microondas
Derrita la margarina en una cacerola a fuego lento (sin hervir)
Cuando la margarina se haya derretido, agregue la harina y revuelva del fuego.
Cuando la mezcla sea homogénea, agregue la leche poco a poco a la cacerola, al fuego.
Aumente la potencia del fuego (fuego medio) y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agregue la nuez moscada.
Bechamel está listo cuando la mezcla se vuelve gruesa.

Para la asamblea

Precaliente el horno a 180 ° C.
En un plato gratino, vierta un poco de bechamel.
Organice una capa de placas de lasaña.
Vierta una capa de salsa boloñesa.
Coloque otra capa de placas de lasaña.
Vierta una capa de bechamel, espolvoree con Gruyère.
Repita las capas hasta que se usen los ingredientes.
Termine con una capa de Gruyère.
Hornee por 30 minutos.