

Lasagna 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 l'assemblaggio

Pacchetto Lasagnes 1/2
200 g grattugiati gruyère

Preparazione

Per salsa bolognese

Rosola la cipolla in olio d'oliva a fuoco medio.
Aggiungi la carne, cuocila, sgretolandola.
Sale, pepe, cospargere con erbe di prove.
Aggiungi il pomodoro Coulis.
Cuocere coperto (altrimenti i Coulis di pomodoro schiumerà ovunque) per 5 minuti.

Per la salsa béchamel

Scaldare il latte per 2 minuti nel microonde
Sciogli la margarina in una casseruola a fuoco basso (senza ebollizione)
Quando la margarina si è sciolta, aggiungere la farina e mescolare dal fuoco.
Quando la miscela è omogenea, aggiungi il latte a poco a poco alla casseruola, al fuoco.
Aumenta la potenza del fuoco (fuoco medio) e mescola costantemente. Sale e pepe, aggiungi la noce moscata.
Béchamel è pronto quando la miscela diventa densa.

Per l'assemblaggio

Preriscalda il forno a 180 ° C.
In un piatto gratin, versa un po 'di béchamel.
Disporre uno strato di piastre di lasagne.
Versare uno strato di salsa bolognese.
Posiziona un altro strato di piastre di lasagne.
Versare uno strato di béchamel, cospargere con gruyère.
Ripeti gli strati fino a quando non vengono utilizzati gli ingredienti.
Termina con uno strato di Gruyère.
Cuocere per 30 minuti.