**Ingredients:**

1 paquet de lasanya precuita

800 g de carn mòlta

1 ceba picada

1 gra d'all picat

2 paquets de puré de tomàquet de 340 g

1/2 litre de crema per batre

1/2 kg de mató

200 g de formatge parmesà ratllat

Salpimienta

Oli d'oliva

**Elaboració:**

Escalfar l’oli en una olla. Sofregir la ceba i l’all fins que estiguin daurats. A continuació afegir la carn i deixar-la coure fins que canviï de color.

Afegir el puré de tomàquet i adobar-ho amb sal i pebre. Baixa el foc i retirar la carn un cop estigui rostida.

Posar per capes. Afegir una mica de crema, làmines de lasanya, una porció de carn, més crema i una mica de mató; repeteix fins acabar amb pasta i escampar el formatge parmesà.

Ficar al forn durant 20 minuts a 180 °C fins que estigui fornejat.

Retirar el motlle i tallar les porcions. Bon profit!