

LASAGNE AL FORNO



difficoltà: *

tempo: 90'

Ingredienti per 4 persone

Carne macinata	gr 300
Una carota, un gambo di sedano e una cipolla tritata	
Pomodori pelati	gr 500
Pasta sfoglia pronta per lasagne	gr 500
Formaggio grattugiato	gr 50
Olio e sale	q.b.
<i>Per la besciamella:</i>	
Besciamella Istantanea Reire	gr 100
Acqua	ml 500

🌸 In una pentola versate un po' di olio e fatevi soffriggere il trito di verdure. Aggiungete la carne macinata e fatela rosolare un po'. Aggiungete il pomodoro, alcune foglie di basilico e fate cuocere il tutto per almeno mezz'ora mescolando di tanto in tanto.

🌸 Preparate la besciamella come indicato sotto.

🌸 Cuocete in acqua salata bollente la pasta per 5 minuti. Scolatela e lasciatela asciugare sopra un canovaccio.

🌸 Cospargete il fondo di una teglia con un po' di ragù e alternate strati di sfoglia, di ragù e di besciamella spolverati di formaggio grattugiato fino a quando non avrete terminato la pasta che infine ricoprirete con besciamella e parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

Diluire 1 kg di prodotto in 5 litri e mezzo o 6 di acqua a temperatura ambiente e agitare con vigore con una frusta o con un agitatore meccanico. La quantità di acqua utilizzata può variare a seconda della densità del prodotto che si vuole ottenere. Aggiungere, a piacere, eventuali spezie.

