



Lasagna cu sos și carne

Ingrediente

300 g lasagna 400 g sos cu carne* Sos Bechamel pentru 4 persoane 6 linguri Parmezan ras *Ingrediente pentru sosul cu carne: 250 g de carne de vită tocată 250 g de carne de porc tocată 1 ceapă 1 morcov 1 țelină 60 g pastă de tomate 300 g Passata Verace Cirio 1 pahar de vin roșu 1 legătură de pătrunjel 2 căței de usturoi Ulei de măsline extra virgin Sare și piper

Preparare

1. Se prepară sosul cu carne și sosul bechamel (sau se folosește unul gata preparat).
2. Într-un vas de gătit se toarnă un polonic cu sos bechamel și două linguri de sos cu carne.
3. Se amestecă cu o lingură de lemn și se adaugă un prim strat de foi de lasagna.
4. Se acoperă cu un polonic de sos bechamel și două linguri de sos cu carne.
5. Se amestecă sosurile și se distribuie uniform pentru a acoperi întreaga suprafață, inclusiv marginile.
6. Apoi se presara un strat de parmezan ras.
7. Se repetă acest proces până la ultima foaie de lasagna.
8. Se finalizează cu un strat de sos béchamel și parmezan ras.
9. Se pune vasul de copt în cuptor, la 200 grade, pentru aprox. 30 de minute.
10. Se scoate vasul din cuptor și se lasă să se răcească câteva minute înainte de a servi.

