



## LASAÑA ALLA BOLOÑESA

La lasaña con salsa boloñesa es un sabroso y rico primer plato, una preparación tradicional de cocina intemporal siempre apreciada en la mesa. Cada familia tiene sus secretos para preparar la lasaña, pero una cosa es cierta: la lasaña gusta mucho a todos, jóvenes y mayores! En nuestra versión, el aroma de la salsa boloñesa se combina con una mezcla vibrante de colores y sabores: la pasta verde, la salsa blanca y profundo condimento rojo dan el plato muy apetitoso ojos conquistadores y el paladar! La lasaña con salsa boloñesa pone sobre la mesa todo el sabor auténtico de la cocina italiana en una receta de gusto antiguo.

### Ingredientes para un plato para hornear 20x30cm

- 21 hojas de lasañas verde all'huevo
- 250gr Queso Parmigiano Reggiano
- 1 kg salsa boloñesa
- 1 litro de salsa bechamel

### Preparación:

Una vez preparado el ragú 'la salsa bechamel y las lasañas pasar a la composición: tomar una sartén o una fuente de horno rectangular con unas dimensiones de 30x20 cm. Distribuir la salsa ragú' en la bandeja de horno de una manera uniforme sobre toda la superficie (1), a continuación, lasaña establecido (2) de nuevo y se vierte una capa delgada de salsa (3). Ahora distribuido la salsa de



la carne y el queso rallado (4) asegurándose de cubrir toda la superficie de la sartén. A continuación, crear otra capa de lasaña, esta vez la organización de ellos en la dirección opuesta en comparación con la primera capa de modo que se cruzan (5). A continuación, proceder mediante la creación de una nueva capa de salsa blanca (6). Tener cuidado para distribuir en toda la superficie de la sartén.



Repito, la colocación de capas de bechamel, ragout (7) y el queso parmesano rallado (8), hasta que tenga 6 capas. Terminar con una capa de salsa y espolvorear con abundante queso rallado. Una vez que la preparación de la cacerola, cocer en el horno precalentado a 200 grados durante unos 25 minutos (o en un horno de convección a 180 grados durante 15 minutos): lasaña estarán listos cuando ves una costra dorada luz sobre la superficie. Sfnatele y dejar que se enfríe antes de llevar a la mesa y disfrutar de su lasaña boloñesa (9)!