

# Lasagna al ragu bianco

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Zanahoria:** 2 Unidades

**Puerros:** 2 Unidades

**Panceta:** 300 Gramos

**Carne De Cerdo Picada:** 1 Kilo

**Nuez Moscada:** A gusto

**Leche:** 500 Centímetros cúbicos

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Dientes de ajo:** 1 Unidad

**Romero:** A gusto

**Vino Blanco:** 100 Centímetros cúbicos

**Hongos de pino hidratados:** 150 Gramos

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Para la masa

**Semola de grano dura:** 400 Gramos

**Harina 0000:** 250 Gramos

**Sal:** 1 Cucharada

**Salsa Blanca:** 1 Litro

**Huevo:** 6 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

**Queso Parmesano:** 400 Gramos

## Preparación de la Receta

- Rehogar *zanahoria*, *cebolla*, *puerro*, *ajo* y *panceta* con aceite de oliva hasta que se ablanden bien.
- *Condimentar* con sal, *romero* y agregar la carne de *cerdo*, sal, pimienta, nuez moscada y vino blanco. Dejar evaporar y seguir cocinando.
- Añadir *hongos* de pino hidratados con un poco de su *jugo*, leche tapar y dejar cocinar suavemente por 1 hora.
- Retirar del fuego, agregar salsa blanca (200g) y mezclar bien.

## Para la masa

- Mezclar *sémola* de grano duro, *harina*, sal y en el centro agregar los huevos. Ir integrando del centro hacia afuera.
- Si es necesario añadir de a poco agua y bajar a la mesada para seguir amasando con las manos hasta lograr un bollo liso.
- Dejar reposar 30 minutos.
- Estirar con máquina Manual de pastas hasta tener láminas de pasta bien finas.
- Cortar la pasta del tamaño de la fuente a utilizar.
- Cocinar en agua hirviendo con sal por 3 minutos y cortar la cocción en agua fría.
- Escurrir y dejar secar entre trapos.

## Para el armado

- Colocar en la base de la fuente salsa blanca, una lámina de pasta por encima y continuar con un poco del relleno de *cerdo*.
- Añadir un poco de salsa blanca, queso parmesano rallado y seguir con otra capa de pasta.
- Repetir hasta incorporar 5 láminas de pasta en total.
- Sobre la última agregar salsa blanca, abundante parmesano y llevar a horno por 30 minutos hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-al-ragu-bianco>