Lasagna de la Nonna (de la abuela)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Cebolla: 1 Unidad
Carne picada ternera: 400 g
Espinacas: 1 Paquete
Pimiento verde: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Apio: 1 Rama
Tomate frito: 100 g
Carne picada de cerdo: 100 g
Vino Tinto: 100 Ml.
Extracto De Tomate: 1 cda
Leche: 500 Ml.
Queso Ricotta: 200 g
Zanahoria: 1 Unidad

Para la pasta:

Huevos: 2 Unidades
Harina: 200 g
Aceite De Oliva:

Para la salsa blanca:

Manteca: 60 g
Harina: 60 g
Salsa de tomate:
Leche: 1 L
Queso Parmesano Rallado:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Elaboramos la masa mezclando la *harina*, los huevos y un poquito de aceite.

- Formamos una bola lisa y dejamos que repose durante 20 minutos al menos.
- A continuación, cortamos el *ajo*, la *cebolla*, el *pimiento*, el *apio* y la *zanahoria* en *brunoise*.
- Salteamos las verduras en una sartén con aceite de oliva.
- Cuando se hayan cortado las verduras agregamos las carnes y cocinamos durante unos minutos.
- Después añadimos el extracto de *tomate* y el vino tinto
- Evaporamos el alcohol.
- Luego, agregamos el *tomate* frito y cocinamos durante unos minutos.
- Vertemos la leche y ponemos a punto de sal y pimienta.

Para hacer la salsa blanca

- En una *cacerola*, colocamos la *manteca* y cuando se derrita agregamos la *harina*
- Removemos.
- Cocinamos durante unos segundos y vertemos la leche de un solo golpe
- Revolvemos hasta que espese y reservamos.
- Cuando la masa de la pasta haya reposado, la estiramos bien fina y la cortamos en rectángulos del tamaño del molde.
- Cocinamos la pasta en abundante agua hirviendo.
- Precalentamos el horno en modo gratinado.

Para el armado de la lasa&ntilde

- A, colocamos sobre nuestra bandeja de horno un poco de *tomate*.
- Colocamos una capa de pasta por encima y la cubrimos con el relleno de carne.
- Alternamos capas de pasta, de queso ricotta y de espinacas hasta completar el molde.
- Finalmente cubrimos con la salsa blanca
- Espolvoreamos con queso parmesano rallado.
- Horneamos durante unos minutos para *gratinar*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-la-nonna-lasana-de-la-abuela