

# 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 lasaña, 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>