Lasagna Perezosa



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Carne picada: 500 g
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 1 Diente
Morrón: 1 unidad
Pulpa de tomates: 300 g
Comino: 1 cucharadita.
Laurel: 1 Hoja
Sal y Pimienta: a gusto

Armado

Jamón cocido: 150 g
Muzzarella: 250 g
Queso rallado: a gusto
Masa de lasagña: c/n
Crema de leche: 150 cc
Pimienta: a gusto
Ricota: 300 g
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Rehogar en una fuente rectangular que pueda ir al fuego y al horno con aceite de oliva *cebolla*, *morròn* y *ajo* picado hasta ablandar.
- Agregar carne picada, mezclar y dejar cocinar hast que cambie de *color*.
- Añadir pulpa de tomates, *comino*, sal , pimienta y dejar cocinar por 15 minutos hasta espesar y reducir la salsa.
- Acomodar la salsa bolognesa cubriendo toda la base de la fuente.
- Añadir por encima las laminas de lasagna seca.
- Incorporar *ricota* desmenuzada, sal, pimienta y *tomillo*
- Tapar con otra capa de masa de lasagna.
- Cubrir con *crema* de leche esparcida, *fetas* de *jamòn cocido*, muzarella, queso rallado, tapar con aluminio y llevar a horno 180ª C poe 30 minutos.
- Sacar el papel aluminio y en horno fuerte *gratinar*.
- Porcionar y servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-perezosa