

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 lasaña: 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 hasta 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*, muzzarella, queso rallado, tapar con aluminio y llevar a horno 180° C por 30 minutos.
- Sacar el papel aluminio y en horno fuerte *gratinar*.
- Porcionar y servir