

Lasagne alla Bolognese

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Albahaca: 1/2 Atado

Queso Parmesano: 200 Gramos

Mozarella fior di latte: 200 Gramos

Salsa Bechamel: 1 Litro

Bolognesa

Aceite De Oliva: 4 cdas

Carne picada de roast beef de ternera: 1 Kilo

Extracto de tomates: 1 cda

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Tomates peritas enteros en lata: 1 Kilo

Bouquet garni de tomillo, romero y salvia: 1 unidad

Dientes de ajo fileteados: 2 Unidades

Vino Blanco: 1 Taza

Puerro picado: 1 unidad

Cebollas picadas: 2 Unidades

Zanahoria picada: 1 unidad

Masa

Harina 0000: 300 Gramos

Sal: 5 Gramos

Huevos de campo: 4 Unidades

Semolin: 180 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Batir ligeramente los huevos.

- Sobre la mesada limpia, formar una corona con la *harina*, la *sémola* y la sal.
- Verter los huevos en el centro e incorporarlos lentamente a la *harina*, yendo con las manos desde el centro de la corona hacia los bordes.
- Cuando la masa comienza a tomar forma, ejercer presión con la palma de las manos hasta lograr un bollo liso y amasar aproximadamente 10 minutos.
- Estirar la masa pasando por la máquina de pastas o con palote hasta que tenga 2 mm de espesor.
- Cortar en rectángulos de 15x18 aproximadamente.
- En una olla con agua hirviendo y sal gruesa ir agregando las láminas de pasta para blanquearlas.
- A medida que van subiendo a la superficie, retirarlas cuidadosamente para no romperlas y colocarlas en un bol con agua con hielo para cortar la cocción.
- Luego acomodarlas sobre un paño para que se sequen.

Bolognesa

- Colocar en una *cacero* la el aceite de oliva, los ajos, las cebollas, el *puerro*, la *zanahoria*, y el bouquet garni.
- Transparentar las verduras e incorporar la carne picada.
- Cocinar hasta que cambie de *color*, salpimentar y agregar el vino blanco.
- Cuando el alcohol se evapore, incorporar el extracto de tomates y los tomates
- Cocinar 1 hora aproximadamente.

Armado

- En una fuente para horno, colocar una base ligera de bolognesa y acomodar una lámina de masa por encima.
- Agregar unas cucharadas de bolognesa, un poco de bechamel, queso parmesano rallado y un poco de mozzarella fior di latte desgranada.
- Tapar con otra lámina de masa y repetir este procedimiento cuatro veces
- La lasaña debe tener en total cinco capas de masa.
- Terminar con bolognesa, bechamel, mozzarella, hojas de *albahaca* y parmesano.

minor-latin ; mso-fareast-font-family

calibri ; mso-fareast-theme-font

="" minor-latin ; mso-hansi-theme-font

minor-latin ; mso-bidi-theme-font

minor-latin ; ="" mso-ansi-language

es-ar ; mso-fareast-language

en-us ; mso-bidi-language

ar-sa ; ="" mso-no-proof

- Yes'="">Cocinar en horno a 180° C por 25 minutos hasta *gratinar*.
-

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagne-alla-bolognese>