

Lasaña Siciliana de Sardinias



Ingredientes

Alcaparras: 2 cdas

Bulbo de Hinojo: 1/4 unidad

Guindilla de cajena: 1 unidad

Pasta para lasaña: 6 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Anchoas: 2 Unidades

Bechamel: 150 miliitros

Cebolla: 1/2 unidad

Orégano fresco: c/n

Queso Parmesano Rallado: c/n

Sardinias en aceite: 1 Lata

Tomate triturado en conserva: 250 grs

Preparación de la Receta

- Poner a cocer la pasta en abundante agua salada hirviendo, siguiendo las indicaciones del fabricante.
- En una cazuela con aceite, sofreír la *cebolla* picada con el *hinojo* y la *guindilla*.
- Añadir también al sofrito un par de anchoas.
- Incorporar el *tomate* triturado y agregar sal, pimienta, azúcar y un manojo de *orégano* fresco.
- Dejar a fuego medio durante 10 minutos.
- Mientras tanto, extender las placas de lasaña cocidas sobre un paño limpio y retirar la pequeña espina central de las sardinillas.
- Montar la lasaña alternando capas de salsa de *tomate* con capas de sardinillas.
- Entre capa y capa añadir un poco de bechamel y un poco de parmesano rallado.
- Cubrir con una última capa de bechamel y queso.
- *Gratinar* en el horno a máxima potencia y listo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasana-siciliana-de-sardinias>