

Lasanya a la Bolonyesa



LES RECEPTES DE LA NONNA MIMMA

Ingredients per a 6 persones

- Laminas de lasanya (500g). No cal cuinar-les prèviament
- Parmesà, molt de parmesà

Per a la salsa bolonyesa

- 300 g de carn picada
- 1.5 kg de tomàquet triturat (natural o en conserva)
- 1 branca d'api
- 1 pastanaga
- 1 ceba
- 1/2 got de vi blanc
- Sal
- 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra

Piquem finament l'api, la pastanaga i la ceba. Els sofregim en l'oli d'oliva verge extra. Hi afegim la carn picada i la daurem una mica abans d'afegir el vi blanc. A continuació hi afegim el tomàquet triturat, la sal i ho cuinem a foc molt lent aproximadament durant una hora i mitja.

Per a la beixamel

- 75 g de mantega
- 75 g de farina
- 1 litre de llet
- Un polsim de sal

Fonem la mantega a foc molt lent, incorporem ràpidament la farina, removem uns minuts i després hi anem afegim la llet a poc a poc, anant amb compte que no es formin grumolls. Ho portem a ebullició, sense deixar de remoure. Així tenim la beixamel.



Barregem la salsa bolonyesa amb la beixamel. En una font gran per a enfornar, anem col·locant una capa de salsa, hi escampem parmesà ratllat per sobre i hi posem damunt unes laminas de lasanya. Anem alternant una capa de salsa amb una capa de lasanya, escampant cada vegada el parmesà ratllat per sobre. Acabem amb una capa de salsa i el parmesà. Ho posem al forn que hem preescalfat a 200 graus durant 30/40 minuts.