

Lasagne cu sos ragu alla Bolognese



Un sfarsit de saptamana atat de frumos si insorit merita un rasfat culinar pe cinste, nu?! V-am pregatit, asadar, lasagne cu sos ragu alla Bolognese, o lasagna mai mult decat delicioasa, pe care o savureaza cu mare placere pana si Bogdi (pana acum, capitolul **paste** era pentru Bogdi un mare bleah ☹)

Ca o fac eu foarte buna, e clar ☹ , dar si Garfield are un cuvint de spus la reusita asta ☹ , asa ca daca aveti copii mofturosi, urmariti-l pe motanul lesinat dupa lasagna si mancati impreuna o portie din aceasta minunatie. Ziua va deveni brusc foooarte frumoasa!!!!

Ingrediente:

Sos ragu:

- 450-500 g carne tocata (de vita sau amestec)
- o ceapa mare
- un morcov
- 3, 4 linguri ulei de masline
- 1 lingura **pasta de ardei cu rosii** sau 1 ardei rosu
- 1 cutie rosii cubulete (400 g) sau 1 sticla **bulion**
- 120 ml supa de pui, pregatita in avans sau apa
- 1/2 pahar de vin rosu (optional)
- sare, piper dupa gust
- jumătate lingurita busuioc, verde sau uscat, sau oregano

Sos Bechamel:

- 4 linguri unt
- 4 linguri faina
- 500 ml lapte
- sare dupa gust
- nucsoara

In plus:

- 12 foi de lasagne
- 400 g cascaval ras
- 150 g parmezan ras
- 50 g unt pentru uns tava

Mod de preparare:

Pentru Ragu: curatati ceapa si usturoiul, spalati-le si tocati-le. Curatati morcovul si taiati-l marunt sau dati-l pe razatoarea mare. Taiati cubulete ardeiul (daca folositi pasta de ardei facuta in casa, nu mai e necesara operatiunea asta).

Legumele se calesc in ulei incins pentru cca. 2 minute apoi se adauga carnea si se amesteca totul bine.

Lasati pe foc inca 5 minute (oala se acopera cu un capac),

amestecand des. Adaugati acum rosiile sau bulionul si supa de pui ori apa. Condimentati bine cu sare, piper si verdeata. La final, turnati vinul si lasati la fiert timp de aproximativ 40-50 de minute.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru sosul Bechamel, topiti untul intr-o tigaie, la foc mic; adaugati faina si amestecati. Turnati laptele (fierbinte) si amestecati incontinuu sa nu faca cocoloase. Lasati sa dea in cateva clocote, apoi luati de pe foc. Puneti sare dupa gust si condimentati cu nucsoara rasa.

Asamblare lasagna: ungeti o forma de sufleu (jena) cu unt, moale, tinut din timp la temperatura camerei. Turnati putin sos Bechamel (o lingura mare) pe fundul formei. Puneti 3 sau 4 foi de lasagne (depinde de forma pe care o folositi) pe stratul de bechamel. Rupeti foile la capete daca e nevoie, pentru a intra perfect in forma.

Acoperiti cu sos ragu (cateva linguri), adaugati un strat de sos bechamel (3-4 linguri) si cascaval ras + parmezan, cat sa acopere uniform umplutura. Continuati sa claditi straturi, alternand foi de lasagne, sos bechamel si cascaval ras. La sfarsit, se presara din belsug cascaval ras si parmezan.

Lasagna se tine la cuptor timp de 35-40 de minute sau pana cand se formeaza o crusta rumena si apetisanta!!!



Nu va spun cat e de buna si cat de usor, de fapt, se face!!! ...iar aici aveti o alta varianta: **Lasagne de macaroane** sau Pasticio. Si mai usor de preparat, dar la fel de delicioasa.