

VERITABLE LASAGNES

Ingrédients

- Poivre et sel et huile d'olive
- 2 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de lait
- 6 tomates
- 500gr de viande hâchée
- 1 verre de vin
- 250 ml de bouillon
- 1 branche de celeri, 1 oignon, 1 carotte
- 100gr de Gran Gusto Galbani
- 250gr de pâtes pour lasagnes
- 100gr de Mozzarella Galbani

Préparation :

Préparez la **sauce tomate** dans une grande casserole.

Pour ceci, hachez un oignon très finement et faites-le revenir avec quelques gouttes d'**huile d'olive**. Ajoutez à votre préparation les **tomates** coupées en quatre, préalablement lavées et pelées, avec un peu de **sel** et de **poivre**.

Laissez mijoter **2 heures environ à feu doux**, en couvrant une partie de la poêle. N'oubliez pas de remuer de temps en temps et d'ajouter du **bouillon** au fur et à mesure.

Pendant ce temps, hachez l'**oignon**, ainsi que la **carotte** et le **céleri**. Placez vos légumes hachés dans une poêle pour les faire revenir avec un peu d'**huile d'olive**.

Ajoutez le **bœuf haché** et le **porc haché** dans la poêle avec une **gousse d'ail**.

Puis ajoutez le **vin rouge** et faites-le revenir et évaporer avec le contenu de la poêle, à feu vif. Réservez.

Préparez votre **sauce béchamel**, prenez le **beurre** coupé et faites-le fondre dans votre micro-onde pendant 1 minute.

Dans un autre récipient, déposez le beurre fondu avec la **farine** et mélangez.

Incorporez ensuite le **lait** très chaud, remuez bien le tout et repassez à nouveau au micro-onde 1 minute pour épaissir la sauce.

Parfumez votre sauce avec quelques pincées de **noix de muscade**, un peu de sel et de poivre.

Préchauffez votre four et trempez les feuilles de lasagne dans de l'eau très chaude.

Puis terminez la sauce bolognaise en ajoutant votre sauce tomate à votre mélange de viande hachée.

Tapissez votre plat à lasagnes d'une couche de papier sulfurisé.

Commencez à remplir votre plat à gratin en plaçant successivement une couche de béchamel, les rubans de lasagne, la sauce bolognaise, et de petits morceaux de **mozzarella**, et ainsi de suite.

Terminez par une couche de mozzarella et saupoudrez de **Gran Gusto Galbani** ou autre fromage italien râpé comme le Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani, ainsi que de petits morceaux de beurre.

Cuisson :

Placez votre plat au four pendant **40 minutes à 200°C**.

Dégustez accompagné d'une salade verte.