

2 Μαΐου 2020

Λαζάνια μπολονέζ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό κιμά
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 καρότο
- Σέλινο
- 1 κονσέρβα ντοματάκια
- 1 κονσέρβα χυμό ντομάτας
- Αλάτι, πιπέρι
- Δάφνη
- Μοσχοκάρυδο
- Γλυκιά πάπρικα
- Ελαιόλαδο

- Μπεσαμέλ (συσσκευασία)
- Γάλα
- Μοτσαρέλα τριμμένη
- Παρμεζάνα τριμμένη
- 2 συσκευασίες pasta lasagne
- Κρασί κόκκινο ή λευκό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρετε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδι, το σκόρδο, το καρότο και το σέλινο και προσθέτετε τον κιμά. Ρίχνετε τα μπαχαρικά και σβήνετε με το κρασί. Προσθέτετε τα ντοματάκια και το χυμό της ντομάτας και σιγοβράζετε για 1 με 1 ½ ώρα. Χτυπάτε στο μίξερ τη σκόνη της μπεσαμέλ με το γάλα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Σε ένα πυρέξ στρώνετε λίγη σάλτσα με κιμά, πάνω βάζετε τα λαζάνια, συνεχίζετε με τη μπεσαμέλ και πασπαλίζετε με την τριμμένη μοτσαρέλλα. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία 3-4 φορές μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Πασπαλίζετε με την παρμεζάνα και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά περίπου.

Πηγή: ikypros.com