

25 Οκτωβρίου 2016

## Λαζάνια με μοσχάρι ραγού

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



## Υλικά Συνταγής

- 

### Για το μοσχάρι ραγού:

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 καρότο ψιλοκομμένο
- 1 κλωνάρι σέλερι ψιλοκομμένο
- 1 κομμάτι πράσο ψιλοκομμένο
- 1 κομμάτι πανσέτα ψιλοκομμένο
- 700 γραμμ. μοσχάρι ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 2 φλ. κόκκινο κρασί
- 400 γραμμ. ντομάτες ψιλοκομμένες
- Αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- 

### Για τα λαζάνια:

- 16 λαζάνια εμπορίου
- 350ml κρέμα γάλακτος
- 1 φλιτζ. τριμμένο τυρί (κεφαλογραβιέρα ή ό
- τι τυρί υπάρχει στο ψυγείο)

## Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά, σε ένα τηγάνι βαθύ ή σε μία πλαστέ κατσαρόλα.

Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο ολόκληρο, το καρότο, το σέλερι και το πράσο. Τα σοτάρουμε για 8'-10', να γίνουν διάφανα, χωρίς να πάρουν χρώμα. Τα τραβάμε στις άκρες του τηγανιού και προσθέτουμε το ψιλοκομμένο μοσχάρι και την πανσέτα. Δυναμώνουμε τη φωτιά και τα ροδίζουμε καλά. Προσθέτουμε τον πελτέ και τρίβουμε καλά στη βάση της κατσαρόλας να ψηθεί και να βγάλει το άρωμά του. Σβήνουμε με το 1 φλιτζ. κρασί, ντεγκλασάροντας, τρίβοντας δηλαδή πολύ καλά την κατσαρόλα. Περιμένουμε 2'-3' να εξατμιστούν όλα τα υγρά του φαγητού και να συμπυκνωθούν οι γεύσεις. Προσθέτουμε το υπόλοιπο κρασί και τις ψιλοκομμένες ντομάτες κι αλατοπιπερώνουμε.

Αν θέλουμε, μπορούμε να αρωματίσουμε το ραγού με 1-2 κλωνάρια μαϊντανού

ολόκληρα ή 1 κλαδάκι θυμάρι, τα οποία θα αφαιρέσουμε στο τέλος.

Καλύπτουμε με καπάκι το ραγού και χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά. Σιγοβράζουμε για 1 ώρα και 30΄, έως ότου μελώσει η σάλτσα και το κρέας λιώνει στο στόμα. Αν δούμε ότι στεγνώνει πολύ η σάλτσα, συμπληρώνουμε λίγο βραστό νερό ή ζωμό.

Βουτυρώνουμε ή λαδώνουμε ένα μακρόστενο πυρίμαχο σκεύος. Ρίχνουμε λίγη κρέμα γάλακτος στο σκεύος και κάνουμε μια στρώση με 6 λαζάνια. Ρίχνουμε λίγη σάλτσα ραγού, λίγη κρέμα και λίγο τυρί. Επαναλαμβάνουμε και τελειώνουμε με μια στρώση λαζάνια, την υπόλοιπη κρέμα και τριμμένο τυρί.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC, στις αντιστάσεις, για 30΄. Αν δούμε ότι στεγνώνει γρήγορα στις άκρες, περιχύνουμε την επιφάνεια και τις άκρες με λίγη κρέμα γάλακτος .

Αφήνουμε τα λαζάνια να σταθούν για 15΄ κι έπειτα τα κόβουμε σε κομμάτια.

**Πηγή:** [argiro.gr](http://argiro.gr)