



AUTÉNTICA LASAÑA CON RAGÚ DE CARNE

Ingredientes (para 6 personas):

- 8 placas de lasaña
- 400 g carne de ternera
- 1 zanahoria
- ½ cebolla
- 1 rama de apio
- 110 ml vino tinto
- 80 g panceta
- c.s. queso parmesano
- 500 g passata italiana (o bien tomate natural triturado)
- Aceite de oliva

Para la salsa bechamel

- 100 g mantequilla
- 100 g harina de trigo
- 900 ml leche entera
- Sal, pimienta negra, nuez moscada

Elaboración:

1. Cocer las placas de lasaña en abundante agua hirviendo con sal el tiempo que indique el fabricante. Escurrir y estirar sobre un paño hasta el momento de utilizar.

2. Para preparar el ragú de carne poner un hilo de aceite en una sartén y dorar la panceta en dados.

3. Añadir la zanahoria, la cebolla y el apio cortado en brunoise muy pequeña y pochar a fuego mínimo hasta que estén tiernas pero transparentes.



4. Incorporar la carne de ternera picada y dorar a fuego medio hasta que cambie de color, separándola con la espátula para que quede bien suelta.
5. Agregar el vino, subir el fuego y dejar evaporar completamente el alcohol y reducir el líquido.
6. Sazonar con sal y pimienta y añadir la passata italiana o en su defecto el tomate natural triturado.
7. Bajar el fuego al mínimo, tapar y mantener la cocción de 2 a 3 horas hasta que la carne esté jugosa y todos los sabores concentrados.
8. Preparar la salsa bechamel: fundir la mantequilla, añadir la harina poco a poco y mezclar con varillas para que no forme grumos.
9. Tostar la harina a fuego medio bajo unos minutos e incorporar la leche poco a poco mientras se bate con varillas para conseguir una crema lisa y homogénea.
10. Sazonar con sal, pimienta negra y nuez moscada y dejar varios minutos tras la ebullición.
11. Para el montaje de la lasaña, colocar un fondo de salsa bechamel en una fuente engrasada con mantequilla.
12. Disponer encima placas de lasaña hasta cubrir la bechamel, echar una capa de ragú de carne, salsa bechamel y queso parmesano rallado.
13. Repetir la operación 4-5 veces y acabar con una capa gruesa de bechamel cubierta por queso parmesano rallado.
14. Hornear a 180° en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que la superficie comience a dorarse. En ese momento poner el grill durante varios minutos hasta obtener un bonito color dorado.
15. Sacar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de cortar ¡¡BUON APPETITO!!