

1 cutie foi pentru lasagna2 linguri ulei pentru adaugat in apa in care fierbem foile de lasagna200 g parmesan

**Pentru sosul Bolognese:**

550g carne tocata vita
550g carne toccata amestec porc cu vita
200g unt
2 cepe medii
2 morcovi medii
275g telina
3 ardei grasi colorati mici – medii

5 catei de usturoi
270g sunca
2 linguri boia dulce de ardei
1 lingura piper
Sare dupa gust
1 lingura condiment pentru carne tocata de la Kamis (sau de care aveti)
250g pasta de rosii
100g smantana
500ml apa

**Pentru sosul béchamel:**

100g unt
150g faina
1litru si 100ml lapte
Sare dupa gust
1 lingura smantana
2 oua

**Mod de preparare:**

Taiem sunca cubulete marunte.
Curatam cateii de usturoi si ii dam pe razatoarea mica.
Punem carnea tocata intr-un bol incapator, condimentam cu boia, amestec de condimente Kamis pentru carne tocata, sare si piper, dupa care amestecam bine carnea cu condimentele, pana se omogenizeaza complet, va recomand sa amestecati cu mana foarte foarte bine.
Curatam morcovii si telina, le spalam si le dam pe razatoarea mare.
Spalam ardeii grasi, le indepartam cotoarele si semintele si ii taiem cubulete mici.
Ceapa o curatam si o taiem marunt.
Dupa ce avem totul pregatit, incepem sa pregatim sosul Bolognese. Intr-o cratita incapatoare punem 200g unt, adaugam ceapa si lasam la calit pana ceapa devine sticloasa.
Dupa ce ceapa s-a calit, adaugam morcovul si telina date pe razatoare, amestecam si lasam pe foc la calit 5 minute, pana ce zarzavaturile isi schimba usor culoarea.
Cand zarzavaturile s-au calit, adaugam usturoiul dat pe razatoare, ardeiul tocat cubulete, amestecam si lasam totul la calit alte 5 minute.
Adaugam apoi sunca taiata cubulete, amestecam si inca 5 minute v-a sta preparatul pe foc.

Urmeaza sa adaugam carnea tocat, amestecam si o lasam la calit pana isi schimba culoarea (cam tot 5 minute), in tot acest timp amestecam in cratita cu o lingura de lemn.
Adaugam apoi peste carne, pasta de rosii, apa si amestecam.
Acoperim cratita cu un capac si lasam la fiert pana ce carnita se inmoaie, cam 35 minute. Dupa acest timp, ridicam capacul si mai lasam la fiert pana scade zeama de pe carnita, atentie nu trebuie sa scada de tot atat cat sa nu balteasca.
Cand zeama s-a redus, adaugam smantana si mai lasam pe foc inca 5-10 minute, dupa care luam cratita de pe foc si lasam sosul la racit, pana ajunge la o temperatura acceptabila.
Dupa ce am terminat primul sos trecem la sosul Bechamel.
Intr-o cratita punem la topit untul. Cand s-a topit untul adaugam faina si amestecam intruna pana ce faina se rumeneste putin. Adaugam apoi laptele si amestecam energic. Pentru a iesi un sos fin si fara cocoloase putem mixa sosul cu blenderul vertical.
Adaugam apoi o lingura de smantana si condimentam cu sare dupa gust, dupa care lasam sosul pe foc amestecand intruna pana incepe sa se ingroase.
Dupa ce avem preaparat sic el de al doilea sos, trcem la fierberea foilor de lasagna, punem apa intr-o cratita mai larg, adaugam putin ulei, pentru a nu se lipi foile intre ele in timpul fierberii, aducem apa la temperatura de fierbere si adaugam foile de lasagna. Atentie ca aceste foi sunt foarte “pacatoase” se lucreaza greu cu ele pentru ca se lipesc foarte repede una de cealalta.
Eu am procedat astfel: avand nevoie de 24 foi in total, 6 pentru fiecare strat, le-am pus la fiert in grupuri de cate 6, le lasati la fiert doar pana incep sa se inmoaie usor, adica atat cat sa nu mai fie rigide. Dupa ce s-au inmuiat, le scoateti in strecuratoare, tot asa, avand grija sa nu se lipeasca intre ele, eu am folosit 2 strecuratori.
Incepem sa asamblam Lasagna. Ungem cu unt un vas de Jena, o tava sau orice alt vas termorezistent, atentie, va iesi o Lasagna inalta si destul de generoasa asa ca va trebui ca vasul pe care il folositi sa fie destul de inalt. Vasul meu de jena are l=23cm, L=34cm si H=5.5cm.
Punem in vas primul strat de foi de lasagna, mie mi-au fost necesare 6 foi pentru fiecare strat, atentie incarcati sa aranjati foile in tava astfel incat sa se suprapuna macar putin intre ele, pentru a forma un strat compact, care sa nu permita scurgeri ale umpluturii. Peste foi intidem un strat de sos Bolognese, urmeaza apoi un strat de sos béchamel dupa care presaram parmesan pe intraga suprafata.
Urmeaza al doilea strat de foi de lasagna, sos Bolognese, sos béchamel si din nou parmesan.
Al treilea strat de foi, stratul sos Bolognese, sos béchamel si parmesan presarat.
Inainte de al patrulea strat de foi de lasagna, in sosul béchamel care a mai ramas, adaugam 2 oua si amestecam cu telul pana se incorporeaza complet.
Reluam operatia de asamblare, continuam cu ultimul strat de foi de lasagna, peste care turnam sosul béchamel care a mai ramas si in care am adaugat cele 2 oua, apoi presaram din abundenta cu parmesan.
Asa arata lasagna inainte de a o introduce in cuptor. Eu am pus vasul cu fundul in tava de cuptor, pentru a ma asigura ca in cazul in care da pe dinafara sa nu crag direct in cuptor.
Introduceti lasagna in cuptorul preincalzit si lasati-o la copt timp de 35 – 40 minute, timpul de coacere este variabil de la un cuptor la altul, asa ca lasati lasagna in cuptor pana este bine facuta si se rumeneste frumos la suprafata.
SURSA:
http://gourmandine.ro/retete-mancaruri/lasagna/