

LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Preparazione : 35 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 1 cucchiaino di olio d'oliva - 12 sfoglie di lasagne - 70 g groviera grattugiato - 600 ml di besciamella - 125 g di Parmigiano - RAGU ALLA BOLOGNESE : - 600 g di carne di manzo - tagliata a cubetti (tipo scamone) - 3 cipolla grossa - 2 carote (200 g) - 1 gambo di sedano - 70 ml di olio d'oliva - 800 g di sugo di pomodoro - 100 ml di vino rosso - 2 foglie di alloro - sale, pepe

RAGU ALLA BOLOGNESE

1. Inserire la bacinella trasparente e il coltello di metallo. Mettere la carne di manzo e avviare il programma ROBOT. Mescolare con il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata (la carne non deve essere ridotta in purea).

2. Sbucciare la cipolla, lavare e sbucciare le carote. Cambiare la bacinella e inserire il contenitore di metallo. Mettere la cipolla tagliata in 4, le carote, il sedano lavato e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario mescolare. Aggiungere la carne e l'olio d'oliva, poi avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/120°C.

3. Aggiungere il resto degli ingredienti e avviare il programma STUFATO. Se necessario, prolungare la cottura.

1. Preriscaldare il forno a 200°C (term. 6/7). Iniziare preparando il ragù alla bolognese, poi preparare la besciamella.

2. Ungere una pirofila con olio d'oliva, versare uno strato sottile di besciamella, sistemare delle sfoglie di lasagne, coprire con ragù alla bolognese, continuare con altre sfoglie di lasagne, altra besciamella e altro ragù. Continuare fino alla fine degli ingredienti e terminare con uno strato di besciamella.

3. Cospargere con i formaggi grattugiati e infornare per 25 minuti.

Consigli del cuoco :

Per guadagnare tempo, si può acquistare la carne già macinata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016