

Lasagna

Ingrédients

- 3 uova
- 300g di parmigiano
- 300g di carne di manzo macinata
- 300g di prosciutto di maiale macinato
- 4 cipolle gialle medie (500 a 700g)
- 4 spicchi d'aglio
- 50g di burro
- 500ml di latte
- 300g di farina
- 3 uova
- 300g di carne di manzo macinata
- 300g di prosciutto di maiale macinato
- 4 cipolle gialle medie (500 a 700g)
- 4 spicchi d'aglio
- 50g di burro
- 80g di farina
- 500ml di latte
- 150g di parmigiano grattugiato
- 150g di parmigiano grattugiato

Préparation

1. Quando mostro i piatti salati che preparo in storia su Instagram, ricevo spesso molte richieste per avere le ricette; ne ho già pubblicate alcune, ecco una nuova, quella delle lasagne italiane classiche con la loro salsa di pomodoro profumata alla carne e la loro buona dose di parmigiano.
2. Per una versione vegetariana, potete naturalmente sostituire la carne con del macinato vegetale.
3. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per fare la besciamella e le sfoglie di lasagna fatte in casa con l'accessorio laminatoio; potete avere il laminatoio e 2 altri accessori in omaggio con il codice FLAVIE per l'acquisto di un Cooking Chef (3 accessori in omaggio per un valore fino a 500) / collaborazione commerciale.
4. Lista della spesa : di farina 3 uova di parmigiano di carne di manzo macinata di prosciutto di maiale macinato 4 cipolle gialle medie (500 a) 4 spicchi d'aglio Olio d'oliva per la cottura di burro di latte 600 di pomodori pelati (uso le scatole di conserva della marca Mutti) Sale & pepe Timo & alloro a piacere cucchiaino di noce moscata grattugiata Alcune foglie di salvia fresca se ne avete Paste fatte in casa : Che potete naturalmente sostituire con sfoglie di lasagna secche o fresche in commercio.
5. di farina 3 uova Fate un buco con la farina e mettete le uova al centro.
6. Mescolate poco a poco con una forchetta, poi finite a mano per ottenere un impasto ben omogeneo.
7. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per almeno 2 ore.
8. Nel frattempo, potete preparare la salsa e la besciamella.
9. Poi, tagliate l'impasto in porzioni e passatelo nel laminatoio progressivamente, arrivando fino all'impostazione 5 o 6 a seconda se preferite la pasta fine o molto fine.
10. Se necessario, infarinare leggermente l'impasto affinché non si attacchi.
11. Salsa di pomodoro & carne : di carne di manzo macinata di prosciutto di maiale macinato 4 cipolle gialle medie (500 a) 4 spicchi d'aglio Olio d'oliva per la cottura 600 di pomodori pelati (uso le scatole di conserva della marca Mutti) Sale & pepe Timo & alloro a piacere Alcune foglie di salvia fresca se ne avete Fate rosolare rapidamente la carne di manzo macinata in padella affinché sia appena cotta, poi

aggiungete il prosciutto macinato e togliete dal fuoco.

12. Se la carne è ancora un po' rosata non c'è problema, terminerà di cuocere in forno.

13. Sbucciate e affettate finemente le cipolle e fatele rosolare con l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio.

14. Aggiungete anche gli spicchi d'aglio affettati.

15. Fate rosolare fino a quando le cipolle sono ben morbide e dorate.

16. Aggiungete poi i pomodori pelati, il sale, il pepe, il timo, l'alloro e la salvia.

17. Lasciate sobbollire a fuoco basso/medio scoperto, mescolando regolarmente, per far ridurre (circa 1 ora a 1h30).

18. Quando la salsa di pomodoro si è ridotta, toglitela dal fuoco e aggiungete la carne cotta.

19. Mescolate bene.

20. Besciamella : di burro di farina di latte ¼ucchiaino di noce moscata grattugiata di parmigiano grattugiato Fate sciogliere il burro e aggiungete la farina per fare un roux.

21. Se usate il Cooking Chef, c'è un programma besciamella che la fa al vostro posto ¼Aggiungete poi la noce moscata grattugiata, poi gradualmente il latte mescolando bene.

22. Fate addensare a fuoco basso mescolando costantemente, poi aggiungete il parmigiano e mettete da parte.

23. Assemblaggio & cottura : di parmigiano grattugiato In una grande teglia da forno, stendete uno strato sottile di salsa di pomodoro alla carne.

24. Coprite con uno strato di sfoglie di lasagna, poi aggiungete di nuovo la salsa di pomodoro alla carne.

25. Aggiungete uno strato sottile di besciamella ben distribuita, poi del parmigiano grattugiato.

26. Ripetete il processo: sfoglie di lasagna, salsa di pomodoro, besciamella e parmigiano.

27. Per l'ultimo strato, ripetete: pasta, salsa di pomodoro, e poi io preferisco invertire e mettere il parmigiano prima dell'ultimo strato di besciamella per avere delle lasagne ben morbide e fondenti, se preferite un effetto gratinato finite con il parmigiano.

28. Infornate in forno preriscaldato a 190°C per 20 a 30 minuti poi lasciate raffreddare qualche minuto.

29. Servite con un'insalata verde e gustate!