



Lasagnes bolognaise

Ingrédients

300 g de lasagnes 400 g de sauce bolognaise* Sauce béchamel pour 4 personnes 6 cuillères à soupe de Parmesan *Sauce bolognaise : 300 g de purée de tomates Cirio 60 g de concentré de tomate 500 g de bœuf haché 1 carotte 1 céleri 1 oignon 2 gousses d'ail Huile d'olive extra vierge 1 verre de vin rouge 1 bouquet de persil Sel et poivre

Préparation

1. Préparez la sauce bolognaise et la béchamel.
2. Dans un plat allant au four, versez une couche de béchamel et deux cuillères à soupe de sauce bolognaise.
3. Mélangez-les avec une cuillère en bois, puis ajoutez une première couche de lasagnes.
4. Couvrez avec une louche de béchamel et deux louches de sauce bolognaise.
5. Après avoir mélangé les deux sauces, recouvrez bien les lasagnes, y compris les bords.
6. Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
7. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus de lasagnes.
8. Terminez par une couche de béchamel et saupoudrez avec deux cuillerées à soupe de parmesan râpé de manière à ce que les lasagnes, une fois cuites, soient bien dorées.
9. Placez le plat de cuisson au four à une température de 200 °C et laissez cuire 30 minutes.
10. Une fois la cuisson terminée, sortez le plat du four.
11. Laissez reposer pendant dix minutes avant de servir.

