

# Lasagna clasica simpla

## Lasagna clasica simpla

### Ingrediente :

500 g carne tocata mixta, 9-12 foi lasagna din comert (cele care nu necesita fierbere prealabila), 350 ml bulion de rosii, 400 ml lapte, 375 g mozzarella, 6 linguri faina, 30 g unt, 50 g parmezan, supa de pui sau concentrat, 1-2 catei usturoi

### Preparare :

Se caleste carnea la foc mediu in citeva linguri de ulei. Cind incepe sa prinda culoare si sa lase apa, se adauga usturoiul pisat fin si putina supa. Se lasa sa fiarba in continuare, pina cind zeama scade. Se adauga bulionul si se lasa sa fiarba inca 5-10 minute. Se condimenteaza cu busuioc, sare, piper. Se prepara intre timp sosul Beshamel: se pune untul la topit la foc mijlociu, se adauga faina si apoi treptat laptele. Se lasa sa fiarba citeva minute, pina cind se ingroasa (daca este inca prea lichid, se adauga faina). Se condimenteaza dupa gust. Se stoarce bine mozzarella si se sfarima cu miinile. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se dispun foi de lasagne. Peste ea se aseaza cite o 1 treime din carne (sosul de la carne se pastreaza pentru final), sos beshamel si mozzarella. Se aseaza foi de lasagna si se repeta. La ultimul strat se adauga la final, dupa ce s-a presarat mozzarella, sosul de la carne. Se rade parmezanul deasupra si se da la cuptorul incins la 170 grade Celsius 45-50 minute, pe gratarul cel mai de jos. Se poate initial acoperi cu folie de aluminiu, daca nu se doreste o coaja prea

coapta (primele 20 de minute).