PASTA

Lasagna Al Ragù

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Servera en ljuvligt god lasagne med köttfärssås, även kallat ragù på italienska, med smak av passerade tomater, selleri och örter. Vi tipsar om att göra en egen béchamelsås för en lyxigare smakupplevelse, toppa med lite extra riven hårdost. Prego!

INGREDIENSER

Köttfärssås

cirio passata, 350 g
2 msk tomatpuré
500 g nötfärs
1 gul lök, finhackad
2 vitlöksklyftor, finhackade
1 morot, finhackad
1 stjälk blekselleri, fnhackad
1 dl rödvin
1/2 dl persilja, hackad
2 tsk torkad oregano
olivolja
salt & svartpeppar

Béchamelsås

40 g smör
3 msk mjöl
8 dl mjölk
150 g riven granarolo quattrocento

Övrigt

12 torkade lasagneplattor - 60 g
60 g granarolo quattrocento, riven

GÖR SÅ HÄR

1. Köttfärssås: fräs morötter, selleri, lök och vitlök på medelvärme i olja tills grönsakerna mjuknat. Tillsätt färs, lite i taget så den bryns och finfördelas. Häll på vinet, låt det ånga av på hög värme. Tillsätt Cirio Passerade tomater, tomatpuré, persilja och oregano. Låt puttra i 30 minuter, rör om då och då. Smaka av med salt och peppar.

2. Sätt ugnen på 200°C.

3. Béchamelsås: smält smöret och vispa ner mjölet. Späd med mjölken lite i taget under omrörning. Låt sjuda 2-4 minuter, rör om hela tiden. Ta av från värmen och rör ner osten.

4. Bottna en ugnsfast form med några skedar béchamelsås. Varva köttfärssås, béchamelsås, lasagneplattor och lite Quattrocento, upprepa och avsluta med ett lager béchamelsås och riven Quattrocento.

5. Grädda i 30 minuter tills plattorna är mjuka och lasagnen har fått en gyllene färg. Ta ur ugnen och låt stå 10 minuter innan servering. Buon Appetito!