

A LEGCUCCOSABB LASAGNE



4 főre

A bolognai raguhoz

1 fej vöröshagyma
1 szál zellerszár
1 szál sárgarépa
2 - 3 ek olívaolaj
500 g darált sertéshús
frissen reszelt szerecsendió
3 gerezd fokhagyma
só, bors
300 ml vörösbort
500 ml passata (passzírozott paradicsom)
100 ml tej
300 ml víz

A besamelhez

80 g vaj
80 g liszt
1.3 l tej
só
fehér bors
frissen reszelt szerecsendió

Az összeállításához

2 ek olívaolaj
12 db lasagne lap
80 g reszelt parmezán

A vöröshagymát finomra vágjuk, a zellerszárat és a répát lereszeljük, majd a felforrósított lábasban, kevés olívaolajon jó alaposan lepirítjuk őket. Hozzáadjuk a darált húst, amit szintén magas lángon lepirítunk. Jöhet hozzá a felaprított fokhagyma, reszelt szerecsendió, só és bors. Felöntjük a vörösborral, amivel 5 percig rotyogtatjuk a ragut, jöhet hozzá a passata, a tej és a víz is. A ragut 45 percen keresztül, közepes lángon rotyogtatjuk. A besamelhez a vajat megolvasztjuk, rászórjuk a lisztet, habverővel elkeverjük és felhevítjük. (Figyeljünk rá, hogy a liszt ne barnuljon meg!) Folyamatos keverés közben felöntjük a szobahőmérsékletű tejjel. Miután a tej felforrt, kb. 5 perc forralás után éri el a kellő sűrűséget. Jöhet a só, bors és a reszelt szerecsendió. Az elkészült besamelből kb. 150 ml-t átöntünk a bolognai raguba, és jól elkeverjük. Egy magas falú tepszi alján elosztatjuk az olívaolajat, jöhet rá egy réteg besamel, majd 3 tésztaalap. Erre jöhet a ragu egyharmad része, amit megszórunk reszelt parmezánnal. Ezt kétszer megismételjük. A tetejére öntjük a maradék besamelt és gazdagon megszórjuk reszelt parmezánnal. 200 fokra előmelegített sütőben 20-25 percig sütjük, és ezután még grill fokozaton további 5 percet sütjük, hogy a teteje szép aranybarna legyen. Ha elkészült, várni kell 15-20 percet, és utána lehet tálalni.

