Lasagne

6 főre

A recept Fördős Zé videója alapján készült.

Hozzávalók:

2	fej vöröshagyma
3	db közepes sárgarépa (kb. 150 g)
4	szár angol zeller
750	g darált sertéshús
3	gerezd fokhagyma
500	ml paradicsomszósz
1	doboz hámozott, darabolt paradicsom
3	dl vörösbor (+2 dl a pohárba)
3	db babérlevél
	só, bors, frissen reszelt szerecsendió
70	g vaj
70	g liszt
1	liter tej
	só, fehérbors, szerecsendió
15	db lasagnetészta (száraz)
150	g reszelt parmezán

Elkészítés:

1. Első lépésként elkészítjük a soffrittót: a vöröshagymát finomra vágjuk és kevés olajon párolni kezdjük. Az angol zellert apró kockára vágjuk és hozzáadjuk. A sárgarépát megpucoljuk, lereszeljük és rádobjuk. Együtt pároljuk, pirítjuk néhány percig.

2. A darált húst összekeverjük a zöldségekkel, megvárjuk, míg levet ereszt, aztán összepirítjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, majd a vörösbort. Ezután kortyolunk a pohárból is egyet. Ha elpárolgott az edényből az alkohol, ráöntjük a paradicsomokat is. Fűszerezzük sóval, borssal, babérlevéllel és frissen reszelt szerecsendióval. A ragut lefedve, lassú tűzön készre főzzük kb. 20 perc alatt. Közben néha átkeverjük.

3. Jöhet a besamel: ez lényegesen hígabb lesz, mint más ételekhez, de ide pont ez kell! A vajon megfuttatjuk a lisztet, kevergetve ráöntjük a tejet és pár perc alatt készre forraljuk. Sóval, fehérborssal és reszelt szerecsendióval ízesítjük.

4. Jöhet az összeállítás: a tepsi aljába öntünk egy vékony réteg besamelt. Erre jön egy réteg tészta, arra ragu, aztán reszelt parmezán, majd besamel. Megint tészta, ragu, parmezán, besamel. Az utolsó réteg tésztára már csak sok besamel és parmezán kerül.

5. 180 fokos sütőben kb. 40 perc alatt aranyszínűre sütjük. Tálalás előtt jót tesz neki, ha 20-30 percet pihentetjük. Addig lehet grappázni vagy Caprese salátát majszolni! :)

Megjegyzés:

Az én tepsimben rétegenként 3 lasagnetészta fér el kényelmesen egymás mellett. Így nekem 5 réteg tészta lesz benne a végén.