

Lasagne, ricetta facile e veloce



Descrizione

Le lasagne sono un classico amato della cucina italiana, capace di conquistare grandi e piccini. La nostra versione "facile e veloce" utilizza pasta precotta e besciamella che può essere già pronta, due ingredienti che riducono significativamente i tempi di preparazione senza compromettere il sapore. Per gli appassionati di cucina fai-da-te, offriamo anche una semplice ricetta per fare la besciamella in casa, permettendovi di scegliere il livello di "fatto in casa" che preferite.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 45 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

9-12 fogli di **lasagne precotte**
400g di **macinato misto**
1 **cipolla** media
1 spicchio d'**aglio**
800g di **passata di pomodoro**
250g di **mozzarella**
100g di **parmigiano**

500ml di **besciamella**
Olio, sale e pepe q.b.
Basilico fresco q.b. (opzionale)
500ml di **latte**
50g di **burro**
50g di **farina**
Noce moscata q.b.

Preparazione

- 1) In una padella capiente, scalda un filo d'olio e soffriggi la cipolla e l'aglio fino a che non diventano trasparenti.
- 2) Aggiungi il macinato misto, aggiungi sale e pepe a tuo piacimento. Cuoci fino a che la carne non è ben rosolata.
- 3) Versa la passata di pomodoro nella padella con la carne. Aggiungi il basilico tritato se desiderato.
- 4) Lascia cuocere a fuoco medio-basso per circa 20-30 minuti, fino a che il sugo non si è addensato. Assaggia e aggiusta di sale e pepe se necessario.
- 5) **Prepara la besciamella** : se non usi quella pronta, prepara la besciamella in una pentola a parte sciogliendo del burro, aggiungendo farina e poi versando gradualmente latte caldo, mescolando costantemente fino a che non si addensa.
- 6) Aggiungi una spolverata di noce moscata, sale, e pepe a fine cottura.
- 7) **Componi le lasagne** : In una teglia da forno, versa uno strato di sugo di carne sul fondo. Copri con uno strato di fogli di lasagne, poi aggiungi uno strato di sugo di carne, uno di besciamella, e spargi sopra mozzarella e parmigiano. Ripeti gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, finendo con besciamella e parmigiano.
- 8) Copri la teglia con un foglio di alluminio e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Rimuovi l'alluminio e prosegui la cottura per altri 10-15 minuti, fino a che la superficie non diventa dorata e croccante.
- 9) Lascia riposare le lasagne per 10 minuti prima di tagliarle. Questo aiuta a mantenere la forma quando le porzioni vengono servite.
- 10) Decora con foglie di basilico fresco se desiderato.