



Lasaña

Ingredientes

- 1 paquete de lasaña
- 1 litro de bechamel
- 1 Kg. carne picada
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 250gr tomate frito
- 50 Gr. de mantequilla
- 50 Gr. de queso parmesano rallado y fino.

Preparación

Freir un poco la cebolla y el ajo, añadir la carne picada y dar unas vueltas, añadir el tomate frito .

Untar con mantequilla una fuente de horno rectangular y extender encima una primera capa de bechamel (1 Cm) .

Colocar la primera hilera de lasañas y extender sobre cada una dos cucharaditas de bechamel y otras dos de salsa de carne picada .

Alternar lasañas y rellenos hasta 4 o 5 capas .

Cubrir la última hilera con abundante bachamel y salsa, tapando todos los huecos .

Espolvorear encima el queso y unos trozos de mantequilla .

Meter en el horno a 180 grados durante 30 minutos .

Retirar cuando este dorada .

NOTA .

- Si la lasaña no esta ya cocida habrá que cocerla previamente (ver envase de la lasagna) .

.