



LASAGNES À LA BOLOGNAISE - ITALIE

Ingrédients pour 4 personnes

- 450 g de viande hachée (1/3 veau, 1/3 boeuf, 1/3 porc)
- Des pâtes à lasagnes italiennes
- 700 g de purée de tomate Mutti
- 2 carottes, 2 oignons
- 150 g de pesto
- Un verre de vin rouge
- 200 g de gorgonzolla et 50 g de parmesan rapé
- Sel, poivre et herbes de provence
- Huile d'olive

Chauffer à feu doux une grande casserole avec deux cuillères à soupe d'huile et un oignon émincé.

Raper et découper finement les carottes, puis ajouter dans la casserole.

En parallèle, chauffer une large poêle avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive et un oignon émincé.

Lorsque le contenu de la casserole est bien doré, ajouter progressivement la viande hachée.

Ajouter dans la poêle la moitié de la purée de tomate et son équivalent en eau. Conserver à feu doux.

Mélanger souvent, le temps que la viande s'assèche. Ajouter sel, poivre, herbes de provence et vin.

Lorsque la viande est de nouveau asséchée, ajouter le pesto et la moitié de la purée de tomate.

Dans un grand plat rectangulaire, disposer en alternance bolognaise, gorgonzolla, pâte (x3).

Verser la sauce de la poêle chaude sur la dernière couche de pâte. Laisser refroidir 10 minutes.

Faire cuire 20 min à 180°C, puis verser du parmesan rapé dessus et remettre 5 min dans le four.