

La lasagne al ragù

Ingrédients (4 à 6 personnes)

Pour le ragù :

- 1 oignon
- 100g de pancetta
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 300g de chair à saucisse
- 500g de bœuf haché
- Thym
- Laurier
- ½ verre de vin rouge
- 700g de tomate passata
- 2 verres de lait

Pour la pâte à lasagne :

- 200 g de farine T45
- 200 de semoule de blé dur fine
- 4 œufs

Pour la béchamel :

- 100g de beurre
- 100 g de farine
- 1 l de lait
- 20g de parmesan râpé



- Dans une cocotte, faites suer les oignons sans coloration avec la pancetta, le céleri, les carottes, la chair à saucisse, le bœuf, le thym, et le laurier.
- Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire à sec. Ajoutez la tomate passata, le lait et laissez mijoter pendant environ 3 heures.
- Pendant ce temps, préparez la pâte à lasagne en mélangeant la semoule, la farine, et les œufs. Pétrissez, étalez-la finement et découpez de larges bandes.
- Déposez de la sauce au fond du plat, une bande de pâte, recouvrez de sauce, d'une autre bande de pâte, recouvrez de béchamel et réitérez l'opération de la même sorte jusqu'à hauteur du plat.
- Terminez par du parmesan râpé et enfournez à 160° pendant une heure puis à 180° quelques minutes en fin de cuisson.

Max
& VÉNUS