



## Paste cu carne tocată

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

	Pentru sosul de carne:	2 linguri	ulei de măsline extravirgin
1 kg	carne de vită tocată	1/2	ceapă medie, tăiată cubulețe
1/2	ardei gras mare	2 căței	de usturoi, tocați
1 conservă	sos de roșii de bună calitate	1 cutie mică	de pastă de roșii
1 cutie	roșii zdrobite	2 linguri	oregano proaspăt
1/2 legătură	pătrunjel proaspăt	1 lingură	condimente italiene
1	praf de usturoi praf	1 lingură	oțet de vin roșu sau alb
	zahăr (după gust, opțional)		sare
	Pentru asamblare:	1 cutie	foi de lasagna
300 g	ricotta	400 g	mozzarella rasă
	parmezan proaspăt ras		

### Instructions

O rețetă clasică de lasagna, cu un sos rapid de carne, ca bază. Este un preparat cu care îți poți hrăni o familie mare și în plus, se poate congela și consuma cu o altă ocazie.

**Pasul 1.** Într-o tigaie, rumenește pe toate părțile carnea de vită în cele două linguri de ulei de măsline, la foc mediu.

Scoate carnea cu o spumieră, păstrează o lingură din grăsime, iar restul, scurge-l bine.

**Pasul 2.** Gătește ardeul gras și ceapa timp de 5 minute, pune apoi usturoiul, mai lasă un minut, apoi adaugă carnea de vită rumenită.

Amestecă, pentru a se combina ingredientele, redu focul la mic și lasă totul să fiarbă ușor 5 minute.

**Pasul 3.** Transferă totul într-o oală de dimensiune medie, adaugă roșii și ingredientele rămase, pentru a prepara sosul.

Cantitatea de zahăr necesară va varia, în funcție de cât de acide sunt roșiile pe care le folosești.

Asezonează cu sare după gust.

Lasă sosul să fiarbă la foc mic, timp de 45 de minute, amestecând din când în când.

**Pasul 4.** Fierbe al dente foile de lasagna în apă cu sare, apoi scurge-le și clătește-le cu apă rece.

**Pasul 5.** Încinge cuptorul la 180°C.

**Pasul 6.** Într-un vas de cuptor, toarnă o ceașcă de sos și acoperă bine fundul tăvii. Adaugă un strat de paste,  $\frac{1}{3}$  din sosul rămas, apoi presară mozzarella rasă și jumătate din cantitatea de ricotta. Adaugă al doilea strat de paste și repetă etapele de mai sus. La final, pune ultimul strat de paste, întinde sosul rămas și presară mozzarella rasă. Acoperă tava cu folie de aluminiu și coace timp de 45 de minute în cuptorul preîncălzit.

**Pasul 7.** În ultimele 10 minute, scoate folia de aluminiu, presară parmezan ras și lasă să se rumenească frumos deasupra.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Paste cu carne tocată

Stand 09.12.2023