



## Lasagna

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

450 g	carne de vită tocată	500 g	foi de lasagna
425 g	brânză ricotta	50 g	parmezan
200 g	brânză mozzarella rasă	1	ou
150 g	ceapă	15 g	usturoi
400 g	pulpă de roșii	30 g	pastă tomate
5 g	busuioc	4 g	oregano
10 g	nucșoară	1 legătură	pătrunjel verde
150 g	morcov	150 g	apio
100 ml	vin roșu	20 g	zahăr
	boia de ardei		sare și piper

### Instructions

Gândul la **rețeta de lasagna** este sinonim cu serile de vară târzie, când vrei o mâncare savuroasă alături de cei dragi. Pentru o rețetă care să te surprindă, trebuie să pregătești lasagna propusă de **Chef Alin Vădean**. Pe lângă brânză și foile clasice de lasagna, vei descoperi un mix de verdețuri proaspăt tocate. Iată câteva sfaturi pentru a pregăti **rețeta de lasagna**:

- Nu grăbi pregătirea sosului pentru carne - lasă la foc mic, pentru a permite aromelor să se întrepătrundă;
- Lasă să se odihnească - după ce a stat la cuptor, lasagna ar trebui să se odihnească cel puțin 15-20 de minute înainte de a fi tăiată. Astfel, straturile de **carne tocată de vită**, brânză și paste se vor stabiliza;
- Acordă un plus de atenție brânzeturilor - presară brânză în mod uniform pe fiecare strat. Astfel, fiecare mușcătură va avea și o notă cremoasă.

Această reinterpretare de lasagna nu este doar gustoasă, ci reprezintă o celebrare a ingredientelor proaspete și a savorilor. Este dovada versatilității unui preparat clasic și schimbarea neobișnuit de bună adusă de ingredientele nou introduse. Adună alături de tine persoanele dragi, preîncălzește cuptorul și începeți treaba. Sigur veți crea amintiri care vor dăinui peste ani. Poftă bună!

1. Într-o tigaie, se sotează legumele, se adaugă carnea și se rumenește. Se stinge compoziția cu vinul roșu. Se adaugă roșiile tocate, pasta de tomate, sarea și piperul. Se lasă sosul să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 15 - 20 de minute, amestecând din când în când. Se adaugă plantele aromatice și se lasă să fiarbă în continuare. La final se adaugă usturoiul.
2. Într-un castron, se amestecă brânza ricotta, oul și parmezanul până se obține o compoziție omogenă. Pentru aromă se adaugă nucșoară.
3. Pentru a asambla lasagna, se întinde un strat de carne. Se adaugă o foaie de lasagna, se întinde jumătate din amestecul de brânză ricotta peste paste, apoi un strat de sos de carne. Se repetă straturile cu ingredientele rămase, terminând cu un strat de sos de carne și mozzarella rasă deasupra.
4. Se introduce tava în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de 15 - 20 minute, până când se gratinează mozzarella. Se scoate din cuptor și se presară ierburi aromatice. Poftă bună!

***Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!***

**Autor:** Chef Alin Vădean

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.**

---

Lasagna

Stand 22.05.2024