

# Casamar

## CATALÀ

### Lasanya bolonyesa:

La salsa bolonyesa tiene nació como segundo plato a base de carne y desde sus orígenes hasta su actualidad ha sufrido múltiples variaciones. Con la llegada de los romanos a tierras galas, los franceses heredaron la receta y a partir de la Edad Media la volvieron a exportar a Italia. Además, como curiosidad, su nombre original es 'ragù' y procede del verbo francés 'ragôûter', que quiere decir abrir el apetito.

guía gastronómica – diario vasco

### Ingredients per a 4/6 persones:

1 paquet de plaques de lassanya ( només s'han d'hidratar)  
½ kg de carn de vedella i tocino  
1 ceba  
1 pastanaga  
1 dent d'all  
1 got de vi blanc  
1 kg de salsa de tomàquet casolana  
oli d'oliva  
sal i pebre  
1 paquet petit de formatge ratllat tipus emental  
Per la beixamel:  
1 litre de llet desnatada  
50 gr de mantega  
50 gr de farina

### Elaboració:

En una cassola posem una mica d'oli d'oliva i sofregim la ceba i la pastanaga tallada a "brunoise" petita, sofregim durant uns 4 minuts i afegim la carn de ( vedella/tocino), remanem bé amb l'ajuda d'una cullera de fusta i desfem els talls més grans per tal que s'ens separi bé la carn. Un cop hagi cuit durant uns 10 minuts, afegim el got de vi blanc i acabem de coure ( 10 minuts més ) afegim la salsa de tomàquet, coem una estona més i rectificuem de sal.

### Beixamel :

agafem un cassó petit i posem a fondre la mantega, un cop fosa , afegim la farina i treballlem durant 4 minuts i afegim la llet, sempre remanant amb l'ajuda d'una barilla , rectificuem de sal i una mica d'anou moscada. Un cop hagi bullit, probem perquè estigui al punt i reservem.

# Casamar

## **Per les plaques de pasta:**

Posem aigua tèbia en un bol o tupper i afegim una a una les plaques de lassanya , esperem cinc minuts i podem començar a montar la Lassanya.

## **Montatge de la lassagna:**

Pintem la bandeja d'enfornar amb una mica de mantega fosa i un pincell , posem una capa fina de beixamel al fons de la bandeja i seguidament i posem una capa de pasta a tota la base. Al cim una capa de bolognesa i així consecutivament fins acabar tots els ingredients. Acabem posant el formatge al cim i enfornem durant 20 minuts a 180°.

Temps d'elaboració: 25 minuts més 20 de cocció