

LAZAGNE A LA BOLOGNESE

Ingredientes Masa:

1/2 kl de harina
1 cucharada de sal
4 huevos
agua tibia
Si se quiere verduras se agregará a la mezcla 4 atados de espinacas hervidas, molidas y exprimidas.

Preparación

Se pone en un marmol la harina en forma de corona, en medio los huevos, y se va uniéndolo con el agua tibia, trabajando hasta formar una pasta fina y suave. Cuando esté algo seca, estirarla sobre la mesa enharinada y cortar tiras largas de 1 cm de ancho. Es más práctico hacerlo por medio de la máquina especial de hacer fideos. Dejar secar las tiras al fresco y cocinarlas al siguiente día.

Se cuecen en abundante agua con sal, haciéndolo a pocos para que no se peguen. No deben cocerse demasiado; deben quedar 'al dente'. Se escurren, se pasan por agua fría y se colocan sobre una servilleta para que suelten el agua.

Salsa de Carne

1 kl de carne de res molida
4 tiras de tocino picado
1 latita de pure de tomate
4 tomates grandes sin cáscara ni semillas y picados
2 zanahorias medianas ralladas
2 cucharadas de apio picado muy fino
3 cebollas medianas finamente picadas
2 hojas de laurel
1 ramita de romero
1/2 taza de vino tinto
1 taza de aceite de olivo
perejil picado
sal y pimienta

Preparación

Se calienta el aceite, se doran las cebollas, se sazona y se echa la carne con el tocino. Se dora bien y se agrega el perejil picado, luego el puré de tomate, los tomates con su jugo, la zanahoria rallada, el apio, el laurel, el romero y se deja incorporar, hirviendo lentamente hasta que suba el aceite a la superficie. Se termina con el vino y se sigue cociendo hasta que haya espesado un poco. Se retira y se deja reposar. Mientras tanto se hará una salsa blanca:

Salsa Blanca

3 tazas de leche evaporada
6 cucharadas de harina
100 grs de mantequilla
sal, pimienta y nuez moscada
4 cucharadas de Parmesano (se necesitará además una cantidad de Parmesano para poner entre las capas de lazagne).

Presentación

Se embadurna el pyrex que se utilizará con aceite; se pone una capa de lazagne, luego encima otra de salsa de carne, procurando no verter demasiado jugo. Nuevamente lazagne, una capa de salsa blanca, rociada de parmesano y así, alternando hasta terminar con lazagne. Se esparce aceite de un modo uniforme, se espolvorea de abundante parmesano y se lleva al horno moderado por espacio de 3/4 de hora a 1 hora. Puede también terminarse con salsa de carne, rociada de queso o con salsa blanca.

Se necesita: Para un pyrex grande largo: 1/2 kl de masa y 1 kl de carne. Horno 1 hora (8 personas)
Para un Pyrex cuadrado: 1/4 kl de masa, 1/2 kl carne 1/2 mas o menos de horno (6 personas).
Para una asadera grande: (24 personas) 3/4 kl de masa, 2 kl de carne, 1 1/2 de horno más o menos.