

LAZAÑAS RELLENAS

Ingredientes

pasta 300 grs de harina
2 huevos
1 cucharadita de sal
leche suficiente cantidad para formar una pasta suave

Preparación

Mezclar todos los ingredientes dejar reposar; estirar muy fino la pasta y cortar tiras de 4 centímetros de ancho y largas. Cocinar en agua con sal y dos cucharadas de aceite.

Relleno de Albóndigas

Ingredientes

250 grs de carne
1/2 cebolla
1/4 cucharadita de ajos molidos
miga de 1 pan
2 cucharadas de queso parmesano
1 huevo
1 cucharada de perejil
sal y pimienta

Preparación

Moler la carne muy fina, freir con 1 cucharada de mantequilla las cebollas picadas y ajos, mezclar todos los ingredientes y hacer las albóndigas del tamaño de una nuez; pasar por harina y freir ligeramente.

Salsa

3 cebollas picadas
2 dientes de ajo picados
1 zanahoria grande rallada
3/4 kl de tomates sin piel y semilla cortados
50 grs de jamón

3 cucharadas de hongos secos
1 vaso de vino
1/2 cucharadita de azúcar
sal, pimienta
aji-no-moto
1/4 cucharadita de canela
1 cucharadita de paprika
1 latita de salsa de tomates
1 ramito compuesto: laurel, perejil, romero, salvia
1/4 taza de aceite
1 taza de caldo

Preparación

En una cacerola poner el aceite, freir las cebollas, y ajos, añadirle la paprika, zanahorias ralladas, tomates y jamón, incorporar bien, agregarle los hongos remojados en el vino y licuados, el ramito compuesto y demás ingredientes dejando hervir a fuego moderado, hasta que esté a punto, luego colar la salsa y agregarle las albóndigas dejando hervir unos minutos.

Ingredientes Preparar una salsa blanca

4 cucharadas de mantequilla
2 de harina
2 tazas de leche evaporada
sal, pimienta
ligar la salsa con 3 yemas
10 cucharadas de queso parmesano rallado
1/4 kl de queso muzarella
2 cucharadas de mantequilla

Preparación

Enmantequillar un pyrex, colocar una capa de lasañas, cubrir con salsa blanca, queso muzarella y parmesano, luego 1 capa de lasañas, la salsa con algunas albóndigas y así sucesivamente hasta terminar con la salsa, llevando al horno a gratinar después de agregarle trocitos de mantequilla y queso parmesano.