

# Lasanya

## Pel ragú

**Ingredients:** 250 g de carn picada de porc, 500 g de carn picada de vaca, 250 g de salsa de tomàquet, 50 g de pastanaga, 50 g de ceba, 50 g d'api, sal al gust, pebre al gust, 250 g de vi blanc i 1 got de brou al gust (verdures/vedella).

1. Picar la ceba, l'api i la pastanaga i fregir a foc baix. Afegir els dos tipus de carn i cuinem fins que la carn estigui ben torrada i que tot el suc s'hagi evaporat.
2. Tirar el vi i esperar que redueixi. Seguidament, afegir la salsa de tomàquet i el got de brou per cuinar a foc lent durant una hora. Ajustem de sal i pebre.

## Per la beixamel

**Ingredients:** 1 l de llet fresca, 100 g de mantega, 100 g de farina, nou moscada a gust i sal a gust.

1. Posar en una olla la llet i escalfar. Paral·lelament, en una altra olla, desfem la mantega, a la qual afegirem la farina una vegada estigui completament líquida i esperarem que es dauri, barrejant constantment amb un barilla.
2. Afegim la nou moscada i la sal a la llet calenta, que incorporarem a poc a poc a l'engrut, barrejant constantment perquè no hi hagi grumolls i mantenint sempre el foc lent.

## Per la pasta

**Ingredients:** 800 g de farina, 200 g de sèmola i 10 ous sencers.

1. Barrejar la farina i la sèmola. Afegir els 10 ous amb una batedora, un a un i esperant que cadascun s'incorpori bé.
2. Deixar reposar almenys per una hora i estirar la massa amb les dimensions desitjades.

## Emplatat

1. El muntatge de la lasanya consistirà a realitzar capes començant per la salsa beixamel perquè no s'enganxi a la safata.
2. Una vegada realitzada la primera capa de salsa beixamel, col·locarem una capa de pasta, una altra de salsa beixamel, una de ragú i parmesà ratllat.
3. Repetim l'operativa quantes vegades es desitgi, com a mínim 4 capes de tot perquè quedi una bona consistència. Al final, posem una bona capa de parmesà ratllat i enfornem durant 30 minuts a 180cº.