Sos bechamel pentru lasagna reteta pas cu pas

Ingrediente

- 250 g Paste (foi de lasagna)
- 120 g Parmezan
- 100 g Unt
- 100 g Faina de grau
- 1 l Lapte
- 60 g Ceapa
- 60 g Morcov
- 500 g Carne tocata de vita
- 50 ml Vin rosu
- 250 g Bulion
- 1.5 lingurite Piper negru
- 100 g Rosii
- 50 g MAGGI Ideea Zilei Spaghete Bolognese

Instructiuni

1. Pregateste sosul Bechamel. Topeste untul intr-o tigaie si apoi adauga faina si laptele cald.

2. Pregateste sosul Bolognese. Taie ceapa felii subtiri si morcovul rondele. Caleste legumele intr-o tigaie cu putin ulei. Adauga in tigaie, carnea tocata, vinul rosu si bulionul. Presara putin piper, dupa gust si amesteca cu o spatula de lemn. Adauga la acest mix un plic de MAGGI Ideea Zilei Spaghete Bolognese si lasa-le pe foc timp de 20 minute.

3. Asambleaza lasagna. Fierbe foile de lasagna in apa timp de aproximativ 7 mintue. Intr-un vas termorezistent plaseaza o foaie de lasagna (sau mai multe in functie de dimensiunea vasului sau a foilor) si completeaza cu un strat din combinatia Bolognese si un strat de sos Bechamel. Repeta acest pas pana ajungi la dimensiunea dorita.

4. Rade parmezanul fin pe razatoare si taie rosiile felii. Orneaza lasagna cu felii de rosii si parmezan. Lasa lasagna la cuptor aproximativ 30 minute, la 180 de grade Celsius. La final las-o la racit si savureaza alaturi de cei dragi

Nutritie

Carbohidrați	41.95 g
Energie	475.27 kcal
grăsimi	20.1 g
Proteină	25.87 g

80 Min

8 Portii