Lasaña

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: La Cerda **Recetizador:** Graciela Castro



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una receta con la que quedarás bien ante casi cualquier comensal. Un clásico de la comida italiana.

Ingredientes para 4 personas :

- con 1 kilo de tomates de Salsa de tomate
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 sobre de mozzarella rallada
- Masa precocida para lasaña
- 400 gramos de carne picada de ternera
- Ajo
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Lavamos y rallamos todos los tomates. Pueden utilizar tomate triturado en lata pero así queda mucho mejor.

Paso 2

Lavamos, picamos y ponemos a sofreír la cebolla. Lavamos, picamos y ponemos a sofreír el pimiento rojo y el pimiento verde junto con la cebolla.

Paso 3

Cuando el sofrito esté listo, agregamos el tomate rallado y dejamos cocinar durante unos 30 minutos a fuego lento para que nos quede bien la salsa.

Paso 4
Cuando tengamos la salsa de tomate lista agregamos la carne picada. Cuando esté cocida apagamos el fuego.

Paso 5
Enmantecamos el molde y ponemos la masa para lasaña, creando una base.

Paso 6
A continuación colocamos una capa de relleno.

Paso 7
Esparcimos parte de la mozzarella.

Paso 8
Luego ponemos la segunda y última capa de masa; colocamos el resto del relleno y esparcimos el resto de la mozzarella, cubriendo toda la superficie.

Paso 9
Ponemos en el horno, en mi caso, unos 30 minutos que es el tiempo que indica la masa de la lasaña. Tengan en cuenta que solamente se tiene que cocer la masa y dorarse la mozzarella.