



LASANYA AL FORN

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 320 g de pasta de lasanya
- 400 g de carn picada
- 200 g de ceba
- 140 g de carlota
- 200 g de salsa de tomaca
- 40 g de formatge ratllat
- 30 g de farina
- 30 g de mantega
- 500 ml de llet
- sal
- pebre molt
- 2 g de anou moscada
- 40 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Prepareu les làmines de pasta com s'indica en l'envàs del producte.
- Peleu la ceba i piqueu-la i tal·leu en trossos menuts la carlota.
- Daureu-les en una paella amb oli. Incorporeu-hi la tomaca.
- Afegiu-hi la carn, ofegueu-ho i saleu-ho.
- Prepareu una salsa beixamel:
- Foneu la mantega, afegiu-hi la farina i remeneu-ho (sense deixar que agafe color)
- Incorporeu-hi la llet i deixeu-ho coure. Salpebreu-ho.
- Disposeu una làmina de pasta en una plata de forn.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 75.1 g	Grases 45 g
Kcal 884	Proteïnes 41.1 g

- Poseu-hi per damunt una capa del farciment, beixamel i un poc de formatge.
- Cobriu-ho amb una altra capa de pasta; repetiu el farciment i acabeu amb una làmina.
- Cobriu-ho amb beixamel i empolvoreu-ho amb formatge.
- Introduïu-ho al forn fins que es gratine.