



Lasagna Alla Bolognese



INGRÉDIENTS

500 g de lasagne Grisspasta

250 g (½ lb) de fromage mozzarella tranché

300 ml (1/3 tasse) de fromage parmesan râpé

Sauce à la viande

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

50 ml (¼ tasse) d'huile végétale

1 oignon moyen, haché

1 carotte moyenne, hachée

1 petite branche de céleri, hachée

500 g (1 lb) de bœuf haché

75 ml (1/3 tasse) de vin blanc sec

1 boîte de 28 oz de tomates pelées écrasées

Sel et poivre au goût

125 ml (½ tasse) de lait

Sauce béchamel

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

30 ml (2 c. à soupe) de farine

500 ml (2 tasses) de lait chaud

Muscade au goût

Sel au goût

PRÉPARATION

1) Préparer la sauce à la viande comme suit : chauffer le beurre et l'huile dans une grande casserole, y faire ensuite revenir l'oignon, la carotte et le céleri hachés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le bœuf haché et le faire brunir. Incorporer le vin et le laisser évaporer rapidement. Ajouter les tomates, le sel et le poivre, et laisser mijoter pendant 45 minutes. Ajouter le lait et laisser mijoter 10 minutes de plus.

2) Préparer la sauce béchamel comme suit : Faire fondre le beurre dans la casserole et y incorporer graduellement la farine. Ajouter graduellement le lait chaud et remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Amener à ébullition, en remuant constamment, et cuire à feu doux pendant environ 15 minutes.

3) Cuire les lasagnes selon les instructions données.

4) Graisser le plat. Recouvrir le fond du plat de petites couches de sauce à la viande. Disposer une couche de lasagne sur la sauce. Recouvrir de nouveau de sauce à la viande.

5) Ajouter 10 c. à soupe de sauce béchamel sur la sauce à la viande et saupoudrer de parmesan râpé.

6) Couvrir de fromage mozzarella. Répéter les étapes ci-dessus 4 fois.

7) Ajouter le reste de la sauce béchamel et du fromage parmesan sur le dessus, sans fromage mozzarella.

8) Cuire à 350 °F pendant 30 minutes. Faire gratiner pendant 10 minutes. Servir chaud.

English on page 2



Lasagna Alla Bolognese



INGREDIENTS

500g Grisspasta lasagna
250g (1/2lb) sliced mozzarella cheese
300ml (1-1/3 cup) grated
parmesan cheese

Meat Sauce

15ml (1 tbsp) butter
50ml (1/4 cup) vegetable oil
1 chopped medium size onion
1 chopped medium size carrot
1 chopped small celery stalk
500g (1lb) ground beef
75ml (1/3 cup) dry white wine
1-28 oz tin crushed peeled tomatoes
Salt and pepper to taste
125ml (1/2 cup) milk

Béchamel Sauce

30ml (2tbsp) butter
30ml (2tbsp) flour
500ml (2cups) hot milk
Nutmeg to taste
Salt to taste

PREPARATION

1) Prepare meat sauce as follows: Heat butter and oil in large pan, then fry chopped onion, carrot and celery until brown. Add ground beef and brown. Mix in wine and allow to evaporate quickly. Add tomatoes, salt, and pepper and simmer for 45 minutes. Add milk and simmer another 10 minutes.

2) Prepare béchamel sauce as follows: Melt butter in pan and slowly blend in flour. Gradually add hot milk and stir until thick. Bring to a boil, stirring continuously, cook over low heat for about 15 minutes.

3) Cook lasagna according to the cooking instructions.

4) Grease casserole. Put thin layer of meat sauce on bottom of pan. Arrange one layer of lasagna on top of sauce. Repeat meat sauce.

5) Add 10 tbsp. of béchamel on top of meat sauce and sprinkle with grated parmesan cheese.

6) Cover with mozzarella cheese. Repeat layers 4 times.

7) Add remaining béchamel and parmesan cheese on top without mozzarella cheese.

8) Bake at 350 °F for 30 minutes. Broil for 10 minutes. Serve hot.