

Λαζάνια με κιμά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 500 γρ. λαζάνια
- 800 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 καρότα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 300 γρ. πολτό ντομάτας
- 1 ποτήρι κόκκινο κρασί
- 1 κγ βασιλικό
- 4 κσ ελαιόλαδο
- 200 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 2 κσ τριμμένη φρυγανιά
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση:

Σ ένα τηγάνι σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι με το καρότο το οποίο έχουμε

κόψει σε μικρά κυβάκια.

Αφού μαλακώσουν, βάζουμε τον κιμά και το ψιλοκομμένο σκόρδο και ανακατεύουμε μέχρι να αλλάξει χρώμα ο κιμάς. Σβήνουμε με το κρασί και μετά από 1΄ προσθέτουμε τη ντομάτα, το βασιλικό, αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε τον κιμά να βράσει με τη σάλτσα ανακατεύοντας τακτικά.

Βράζουμε τα λαζάνια για 6-7 λεπτά και τα σουρώνουμε καλά

Λαδώνουμε ένα ταψί και στον πάτο απλώνουμε μία σειρά λαζάνια, χωρίς κενά (μπορεί να χρειαστεί να κόψουμε κάποια στις άκρες). Απλώνουμε μία στρώση κιμά και συνεχίζουμε με μία στρώση λαζάνια. Κάνουμε την ίδια διαδικασία και κλείνουμε με μία στρώση λαζάνια.

Σκορπίζουμε στην επιφάνεια τριμμένη φρυγανιά και τυρί και ψήνουμε στο φούρνο για 40΄-45΄ περίπου.

Πηγή: ipop.gr