



# Lasanya per nens

## CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: segon plat complet

Persones: 4

Dificultat: ★★★★★

Temps total d'elaboració: 1 hora

Ajuda dels adults: Sí

## INGREDIENTS

- 300 g. carn picada de vedella
- 200 g. carn picada de porc
- 4 plaques de lasanya
- 2 cebes
- 3 dents d'all
- 1 pastanaga
- 400 g. salsa de tomàquet
- 100 g. formatge ratllat
- Oli d'oliva
- Sal
- Orenca



## ELABORACIÓ

1. Pela i talla les cebes i els alls. Pela les pastanagues i talla-les a daus.
2. Cou les cebes, els alls i la pastanaga en una cassola amb un raig d'oli durant 20 minuts a foc lent.
3. Afegeix la salsa de tomàquet i deixa-ho coure durant 10 minuts més.
4. Afegeix la carn picada i l'orenga i deixa-ho coure uns 5 minuts.
5. Bull les plaques de lasanya amb abundant aigua i sal durant 10 minuts. Un cop cuites cal refredar-les immediatament en un bol amb aigua freda.
6. Unta amb oli la safata del forn. Col·loca-hi una placa de lasanya, cobreix-la de la barreja de carn amb tomàquet i ves fent capes. Han de quedar 3 capes de farcit i 4 de pasta.
7. Afegeix el formatge ratllat per sobre.
8. Gratina al forn i ja podem portar la lasanya a taula!

## NOTES

Una lasanya feta a casa sempre serà una millor opció al producte processat ja preparat. Comptarem amb ingredients de millor qualitat, menys additius i conservants.

El tipus de carn picada va al gust i preferències de cadascú.

## AL·LERGÒGENS

