

PLATO DE FONDO

LASAÑA BOLOÑESA CON ZAPALLITOS

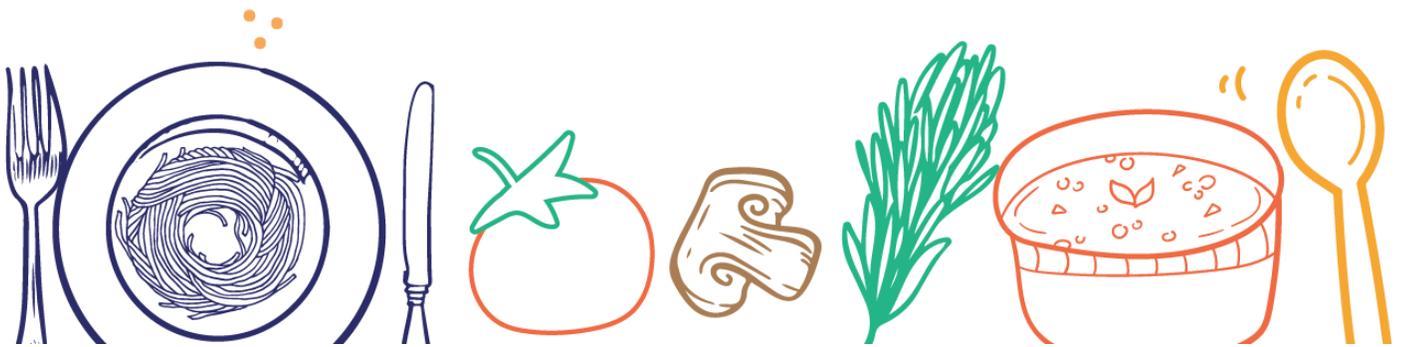


Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla en cubos
- 1/2 pimentón
- 1/2 zanahoria
- Sal
- Pimienta
- Pimienta limón
- Orégano
- Ají de color
- Aliños que más te gusten
- 500 grs de carne molida
- 1 tarro de tomates en conserva
- 1/2 litro de caldo o agua
- 2 o 3 zapallitos italiano
- Láminas de queso

Preparación

- Para la Boloñesa poner en aceite de oliva + 1 cebolla en cubos + 1/2 pimentón + 1/2 zanahoria + sal y pimienta al gusto + pimienta limón + orégano + ají de color + los aliños que más te gusten.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 500 grs de carne molida (yo use con 10% de grasa) o puede ser carne picada. Dorar un par de minutos y agregar 1 tarro de tomates en conserva + 1/2 litro de caldo o agua
- Cocinar a fuego medio/bajo hasta que se evapore el líquido.



- Cortar con mandolina o a cuchillo láminas a lo largo de 2 o 3 ZAPALLITOS italiano (salen muchas láminas bien delgadas).
- Poner en la base de una fuente un poco de la salsa, cubrir con láminas de zapallitos y luego láminas de queso, yo usé mantecoso, repetir por capas hasta completar la fuente.
- Rallar queso parmesano en la superficie y llevar al horno por 40 o 50 minutos, hasta dorar y que los zapallitos estén tiernos.

