la lasagnes



*La lasagne de carnaval est un plat unique copieux et très savoureux typique du sud de l'Italie, qui est généralement cuisiné pendant la période du carnaval, en particulier le mardi gras ou le jeudi. Les villes de Naples et de Bologne se disputent deux records historiques sur deux plats emblématiques de la gastronomie italienne : les lasagnes et le ragù.*

*Recette: 30 minutes de préparation et 40 de cuisson*

*300 g de pâte feuilletée aux œufs*

*400 g fior di latte (ou mozzarella)*

*150 g de parmesan râpé*

*… Pour la sauce bolognaise*

*300 g de viande hachée (mixte ou veau ou porc)*

*1 kg de tomates pelées (ou en purée)*

*2 carottes*

*1 branche de céleri*

*1 oignon*

*30 g de beurre*

*q.s. Huile d'olive*

*q.s. Sel fin*

*..pour la béchamel*

*50 g de beurre*

*50 g de farine*

*500 ml de lait*

*q.s. Noix de muscade*

*q.s. Sel fin*