

Lasagnes Napolitaines

Ingrédients :

Un paquet de pâtes à lasagnes fraîches

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon ciselé

1 carotte coupé en rondelles

1 branche de céleri coupé en morceau

1 litre de passata di pomodoro

5 œufs

300 gr de bœuf haché

1 /2 gousse d'ail haché

50 gr de parmesan

40 gr de beurre

150 gr de mozzarella coupée en tranches

Recette pour 6 pers :

Faire chauffer 3 cuillères à soupe l'huile dans une casserole et faire revenir l'ail, l'oignon, la carotte et le céleri pendant 5 min à feu doux.

Incorporer la passata, saler poivrer, laisser mijoter pendant 1 heure.

Faire durcir 4 œufs, les refroidir, les écaler et les couper en tranches.

Dans un saladier, mélanger le bœuf haché, l'œuf restant et le parmesan et en faire des boulettes.

Dans une poêle faire chauffer le reste d'huile, 25 gr de beurre, faire dorer les boulettes de viande et ajouter la sauce à la passata.

Préchauffer le four à 160 °C (th 5-6), beurrer un grand plat à gratin .

Dresser une couche de pâtes à lasagne dans le plat et la garnir de sauce à la passata, de boulettes de viandes, de mozzarella et de quelques tranches d'œufs durs.

Alterner les couches en terminant par une couche de sauce à la passata Parsemer de noisettes de beurre, couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et enfourner pendant 1 heure.

Laisser reposer 10 min avant de servir.

Buon appetito