

Lasagna de carne



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lasagna-de-carne>

Preparación

Dore en aceite la carne picada en una sartén grande. Escorra la grasa y agregue la salsa de tomate y cocine a fuego lento durante 5 minutos. En un tazón, mezcle el queso cottage, la mitad de la mozzarella, los huevos, la mitad del queso parmesano rallado, el perejil seco, la sal y la pimienta negra molida. Para el armado, vierta 3/4 taza de salsa en el fondo de una fuente de alrededor de 9x13 cm. Cubra con las láminas de lasagna y agregue la mezcla con el queso cottage. Vuelva a agregar la salsa, las láminas de lasagna y la mezcla de queso hasta finalizar con los ingredientes y las preparaciones. Cubra con mozzarella y el queso parmesano restante. Cubra con papel aluminio y lleve a horno precalentado a 175°C. por 45 minutos aproximadamente. Quite el aluminio y vuelva a cocinar por otros 10 minutos más. Deje reposar 10 minutos antes de servir.

Ingredientes

- 455 grs. Carne picada sin grasa
- 896 grs. salsa de tomate para pastas
- 340 grs. Mozzarella rallada
- 2 huevos
- 40 grs. Queso Parmesano rallado
- 1 poco Perejil seco
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 poco Pimienta negra
- 9 hojas de Lasagna
- 120 ml. de Agua
- 895 grs. queso cottage

Categorías

Un día normal, Italiana, Invierno, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Plato Principal

