

PASTICHO O LASAGNA

INGREDIENTES

2 Paquetes de pasta para lasaña o pasticho preferiblemente pre cocida
(Pasticho es plano y lasaña es ondulada)

1 litro de Salsa Boloñesa

1 litro de Salsa Bechamel

Queso parmesano o pecorino rayado

1/2 kg de Queso mozzarella rayado

1/2 Kg Jamón cocido rebanado (opcional)

PREPARACIÓN

En una bandeja refractaria agregamos primero un cucharón de salsa bechamel para que no se pegue, luego colocamos la primera capa de pasta, sobre ella unas rebanadas de jamón (opcional), después una capa de salsa boloñesa y otra de salsa bechamel y espolvoreamos con queso mozzarella y parmesano, luego agregamos otra de pasta y así repetir sucesivamente hasta llegar al borde de la bandeja, finalizando con una capa de queso parmesano y mozzarella.

Metemos al horno durante 20 minutos a 250°C preferiblemente hasta que haya gratinado los quesos. Dejamos reposar antes de servir.

NOTA

Si es pasta normal, se debe cocer en agua caliente hasta que este al dente, sacar y pasar por agua fría para parar la cocción.