

Lasanya de patates

Qui diu que la lasanya només es pot fer amb pasta? El meu germà en fa una amb patates i està molt bona. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

1 kg patata
10 tomàquet de pera
500 g carn picada mixta
oli d'oliva verge extra
formatge per gratinar
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i ratllar la ceba. Sofregir a foc mig en una paella amb oli calent i assaonar. Remenar i vigilar que no es cremi PAS 2 / Ratllar el tomàquet i incorporar-lo a la paella quan la ceba estigui rossa. Salpebrar i remenar. Coure a foc mig PAS 3 / Quan el tomàquet estigui quasi sofregit, incorporar la carn picada i coure-la. Primer a foc alt, per daurar-la, i després a foc més baix. Tastar i rectificar de sal, comptant que la patata no es sala PAS 4 / Mentrestant, rentar i pelar les patates. Tallar primes, millor amb mandolina que amb ganivet, per aconseguir la mateixa mida en totes PAS 5 / Muntar en plata de forn començant amb una capa de làmines de patata i una de carn, i anar intercalant fins a completar la carn. Acabar

amb una darrera capa de patata i formatge PAS 6 / Posar al forn a 200°, amb calor a dalt i a baix per coure la patata, uns 30 minuts, o fins que el formatge estigui daurat i les patates cuites

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/lasanya-de-patates>