



ΛΑΖΑΝΙΑ BOLOGNESE

Φτιάξε εύκολα πεντανόστιμα λαζάνια bolognese με τη μοναδική φυτική κρέμα μαγειρικής VEGETALCREM Cucina!

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. λαζάνια
- 600 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
- 700 γρ. ντοματοχυμό
- 1/2 κούπα κόκκινο κρασί
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 2 κούπες φυτική κρέμα μαγειρικής VegetalCrem Cucina
- 2 κούπες τριμμένο τυρί της επιλογής μας
- 1/4 κούπας παρμεζάνα
- αλάτι
- πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα.
2. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τσιγαρίζουμε για 2 λεπτά.
3. Προσθέτουμε τον κιμά και ανακατεύουμε μέχρι να αλλάξει χρώμα.
4. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε τη ζάχαρη και τον ντοματοχυμό.
5. Αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε για μισή ώρα.
6. Σε ένα ταψί ρίχνουμε λίγο από το ζουμί του κιμά και στρώνουμε τα λαζάνια.
7. Προσθέτουμε τον κιμά, το τριμμένο τυρί και τη μισή φυτική κρέμα μαγειρικής.
8. Επαναλαμβάνουμε με ακόμα μια στρώση λαζάνια.
9. Πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα και την υπόλοιπη φυτική κρέμα μαγειρικής.
10. Ψήνουμε για 45 λεπτά με αλουμινόχαρτο και άλλα 15 χωρίς.

Παραλλαγή συνταγής από Syntages.me