

## Lasagne di Natalia



Pour 4 personnes :

- 350g de **lasagne** fraîches (format Lustucru au rayon frais, par exemple)

Pour la sauce tomate à la viande :

- 1 bocal de 500g de **tomates concassées**
- 100 g de **brunoise** à la méridionale Picard surgelés (légumes qui parfumeront agréablement la sauce)
- 150g de **boeuf haché**
- 20g de **pancetta** hachée menu
- 1 **oignon** rouge
- 1 gousse d'**ail** passée au presse-ail
- 1 pincée de **thym**
- 1 pincée d'**origan** séché
- 2 cs d'**huile d'olive**

Pour la béchamel :

- 75 cl de **lait** 1/2 écrémé
- 2 cs bombées de **farine**
- 40g de **beurre**
- 2 pincées de noix de **muscade** râpée
- 100g de **scamorza** (non fumée) râpée (la moitié seulement dans la béchamel, le reste pour gratiner)
- sel, poivre du moulin

**1.** Préchauffez le four à 200° C. Hachez l'oignon et la pancetta. Faites revenir l'ensemble à feu doux dans 2 cs d'huile d'olive. Quand l'oignon est translucide, ajouter la viande hachée, l'ail pressé, la brunoise de légumes, faites encore revenir 3-4 minutes, puis ajoutez les tomates concassées, le thym et l'origan, salez et poivrez, couvrez et laissez mijoter 10 minutes à feu doux.

**2.** Pendant ce temps préparez une béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire 1 minutes pour obtenir un roux en remuant à l'aide d'une spatule. Hors du feu, ajoutez progressivement le lait en fouettant pour bien délayer le mélange de farine et de beurre dans le liquide. Faites épaissir à feu moyen sans cesser de remuer. Lorsque la béchamel a atteint la consistance désirée, salez et poivrez généreusement, ajoutez deux pincées de noix de muscade fraîchement râpée et un tiers de la scamorza râpée (ou du fromage de votre choix).

**3.** Huilez généreusement un plat à four rectangulaire et à bords aussi hauts que possible. Tapissez le fond de deux feuilles de lasagne disposées côte à côte, en les recoupant si nécessaire. Garnissez de sauce à la tomate, puis d'une fine couche de béchamel (pas grave si la béchamel ne recouvre pas entièrement la sauce tomate, sinon le résultat sera ultra lourd...). Recouvrez d'une feuille de lasagne et recommencez l'opération autant de fois que possible. Plus on peut empiler de feuilles, plus le résultat est joli. Terminez par une lasagna recouverte seulement de béchamel et parsemez le dessus du reste de scamorza.

**4.** Enfournez 30 minutes à 200° C. Le dessus doit être bien gratiné, les bords des feuilles de lasagne doivent commencer à sécher un peu. Ici on adore ce mélange de crémeux et de croustillant. Dégustez bien chaud.

Contrairement aux pâtes ordinaires, le *lasagne* supportent très bien d'être préparées à l'avance et réchauffées. Vous savez sans doute par expérience qu'elles sont meilleures le lendemain, à condition de ne pas les dessécher trop longtemps au four. Souvent, je les réchauffe au micro-ondes, puissance 500 W maxi, afin de ne pas "recuire" la pasta. Cela ferait bondir un Italien, mais c'est un excellent moyen pour les garder assez moelleuses.



<http://www.nataliakriskova.com/article-les-lasagne-de-natalia-sans-s-a-la-fin-merci-61937049.html>