

ΛΑΖΑΝΙΑ AL FORNO



- 14 φύλλα Λαζάνια απλά Primo Gusto
- 2 κουταλιές σούπας λάδι
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 καρότο τριμμένο
- 1 μεγάλο κοτσάνι σέλινο τριμμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 150 γραμ. μπέϊκον ψιλοκομμένο
- 300 γραμ. κιμάς
- 100 γραμ. συκωτάκια πουλιών ψιλοκομμένα
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού λευκό ξηρό κρασί
- 6 κουταλιές σούπας Τοματοχυμό PRIMO GUSTO
- 4 φλιτζάνια του τσαγιού τυρί μοτσαρέλλα ή κασέρι χοντροτριμμένο
- 1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού σάλτσα "ΠΕΡΑΣΤΕΣ ΤΟΜΑΤΕΣ ΣΤΟΝ ΤΡΙΦΤΗ PRIMO GUSTO"
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού κρέμα γάλακτος
- 2 φλιτζάνια του τσαγιού γάλα
- αλατοπίπερο

Ζεσταίνουμε το λάδι και το βούτυρο, προσθέτουμε το μπέϊκον, το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλινο. Ανακατεύουμε για 3', σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο, τον κιμά και τα συκωτάκια. Ανακατεύουμε μέχρι να σοταρισθούν. Προσθέτουμε το κρασί και την τομάτα. Αφήνουμε να ψηθεί σκεπασμένο για ? της ώρας σε χαμηλή φωτιά.

Βουτυρώνουμε ένα πυρέξ, στρώνουμε μία στρώση λαζάνια και ρίχνουμε από πάνω μία στρώση κιμά (με το ζουμί του). Πασπαλίζουμε με ένα φλιτζάνι τυρί. Αλλη στρώση λαζάνια, μετά κιμά, κ.λ.π. μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Τελειώνουμε με μία στρώση λαζάνια.

Ανακατεύουμε τη σάλτσα, το γάλα, την κρέμα. Περιχύνουμε τα λαζάνια και προσθέτουμε όσο νερό χρειάζεται μέχρι να σκεπασθούν τελείως τα λαζάνια. Κλείνουμε ερμητικά με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 50'. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, πασπαλίζουμε με τυρί και ψήνουμε άλλα 15'. Σερβίρεται ? της ώρας μετά το ψήσιμο. Μπορούμε να πασπαλίσουμε κάθε κομμάτι με τριμμένο τυρί.