



Λαζάνια με κιμά

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- 1 πακέτο λαζάνια
- 50g κεφαλοτύρι τριμμένο
- 1kg Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)
- 50g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)
- 15g Καρύκευμα Όλυμπος (Κωδ. 40606)
- 200g Parmesan Cream (Κωδ. 55153)

Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα ανακατεύουμε τον κιμά με το Καρύκευμα Όλυμπος, τη Σάλτσα Τομάτας Professional και το Πέστο Λιαστής Τομάτας.
2. Απλώνουμε σε κάθε φύλλο από λαζάνια μια λεπτή στρώση από το μείγμα του κιμά.
3. Σε πυρίμαχο σκεύος ρίχνουμε μια κουταλιά από τη Σάλτσα Τομάτας Professional και τοποθετούμε 4 στρώσεις από λαζάνια.
4. Στην τελευταία στρώση απλώνουμε από πάνω την Parmesan Cream και προαιρετικά λίγο τριμμένο τυρί.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά σκεπασμένα. Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για 10-15 λεπτά ακόμη.