



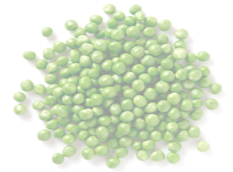
LASANYA DE COL

Receptari d'hivern. Diputació de Barcelona



Ingredients per a quatre persones:

- 12 fulls de pasta de lasanya
- 1 col
- 1 ceba grossa
- 4 grans d'all
- 1 kg de tomàquets madurs
- 50 g de formatge ratllat
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva
- 1 pessic de nou moscada
- 1 pessic de comí mòlt
- Sal
- Pebre



Preparació prèvia

Es tallen els tomàquets en trossos petits i es pica la ceba fina.



Elaboració

Es posa a coure la pasta amb aigua abundant, bullent i salada. Quan és cuita es retira, s'escorre i s'estén damunt d'un drap netes



Es posen a coure els tomàquets prèviament tallats a trossos en un cassó amb 2 cullerades soperes d'oli i una mica de sal. Passats uns 20 minuts es retira del foc i es passa pel passapuré, per obtenir una salsa de tomàquet homogènia

En una cassola es sofregeix la ceba pelada i tallada fina amb l'oli durant uns 5 minuts.

S'hi afegeix la col neta i tallada fina i els alls pelats i picats.



Es condimenta amb sal, pebre, comí i nou moscada, i es cou fins que la col sigui tova, durant uns 15-20 minuts.

S'unta una plata que pugui anar al forn amb oli, i s'hi col·loca una base de làmines de pasta, al damunt una capa amb el farcit de col, i es van alternant capes acabant amb una capa de pasta.



Es cobreix amb la salsa de tomàquet i al damunt el formatge ratllat.

Es posa a gratinar al forn fins que s'ha enrossit.

Presentació

Es serveix en cassoletes individuals.

