

Lasagna

This meat lasagna feeds six to eight. I often make a double batch in two 13 x 9 disposable aluminum pans. A double batch also fits reasonably well in five 8 x 8 pans or three 9 x 9 pans. I would not make this offshore. It takes too long and takes too much prep space. Make ahead and feed the freezer.

Single batch (see table below):

Sauté a large, diced onion in oil. Add six large, minced garlic cloves, ½ # ground beef, ½ # mild Italian sausage with casing removed (I often mix bulk hot and mild sausage), ½ tsp salt, and ½ tsp pepper. Stir in ¼ c heavy cream (UHT works fine; you can substitute whatever dairy you have—I've used milk and even almond milk). When well mixed add a large can (28-29 oz) each of pureed tomatoes and diced tomatoes, drained.

My experience with “oven-ready” lasagna pasta has been poor. You might as well put in the cardboard box. I prefer to cook my own. If you make lasagna in smaller pans (like the 8 x 8) you'll need to trim the pasta to size (scissors work fine) and the ‘pre-cooked’ stuff shatters and makes a mess. 12 pieces make one batch. Make one or two extra in case of tears.

Mix 15 oz of ricotta, 1¼ c grated or shaved (i.e. microplane) Parmesan, ½ c chopped basil (fresh if you can), 1 large egg beaten, ½ tsp salt, and ½ tsp pepper.

You'll also need 16 oz mozzarella cheese shredded.

Assemble in the pan from the bottom up:

Meat sauce, pasta, ricotta, mozzarella, meat sauce, pasta, ricotta, mozzarella, meat sauce, pasta, ricotta, mozzarella, meat sauce, ricotta, pasta, meat sauce, and mozzarella. Sprinkle Parmesan on top. See second table below.

At this point you can cook at 375°F covered for 15 min and then uncovered for 25 min, or freeze in the pan.

If you have the freezer space I highly recommend a double batch.

Meat Lasagna (9” x 13” casserole)

1 Tbs. (15 mL) olive oil	cook	add																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
--------------------------	------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Layer diagram (start at bottom of table and work up)

4 oz. mozzarella cheese and 1/4 cup parmesan cheese

meat sauce	
lasagna pasta	
ricotta mixture	
meat sauce	
4 oz. mozzarella cheese	
ricotta mixture	
lasagna pasta	
meat sauce	
4 oz. mozzarella cheese	
ricotta mixture	
lasagna pasta	
meat sauce	
4 oz. mozzarella cheese	
ricotta mixture	
lasagna pasta	
thin meat sauce layer	