

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:42  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lasa%c3%b1a-de-at%c3%ban.html>

---

## Lasaña de atún

### INGREDIENTES

Lasaña 9 hojas  
Atún 400 grs en aceite  
Tomate 4 maduros  
Ajo 3 dientes  
Bechamel  
Queso rallado  
Perejil picado  
Aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Cocer la pasta en abundante agua con sal y aceite. Refrescarla y reservarla.

Filetear los ajos y dorarlos en una sartén. Mientras tanto, pelar y despepitar los tomates, trocearlos y agregar a la sartén junto con los ajos.

Cuando estén bien rehogados, incorporar el atún desmigado y el perejil picado.

A continuación, en una fuente resistente al horno, poner una fila de pasta, encima extender una capa de la pasta de relleno y de nuevo otra de pasta.

Cubrir todo con la bechamel, espolvorear con el queso y gratinar. Servir caliente.