ボスカイオーラ風のラザーニャ

調理時間: 40 min.
難易度: 難易度中

原材料

- **原材料**
  - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g ５００ｇ
  - パセリ 適量
  - ニンニク ふたつ
  - ソーセージ３００ｇ
  - スカモルツァチーズ２００ｇ
  - エキストラバージンオリーブオイル 適量
  - 塩 適量
  - ミックスきの子 ４００ｇ
  - ラザーニャ用のパスタ生地 １２枚
  - 赤唐辛子 適量
- **ベシャメルソース**
  - バター ２０ｇ
  - ナツメグ お好みで
  - パルミジャーノチーズ４０ｇ
  - 塩 適量
  - 小麦粉 ２０ｇ
  - 牛乳 ３００ｍｌ

このレシピに使用された材料：

下準備

秋の季節にぴったりの簡単で美味しいラザーニャはおかわりが必須ですね!!!

トマトソースの作り方

1. 鍋にオリーブオイルとニンニクを入れて香りがたつまで火にかけます。そこへ皮を除いた生ソーセージを崩して加え火を通します。
2. ポミのトマトピューレを加えて、塩で味を調えます。
3. 蓋をして約３０分火にかけます。
4. ニンニクを取り除きます。

ベシャメルソースの作り方

1. 鍋またはレンジで牛乳を温めます。
2. 別の鍋でバターを弱火で溶かし、小麦粉を加えて泡立て器で良く混ぜ合わせながら約 1 分間火を通します。
3. 泡立て器で混ぜながら温めた牛乳を少しずつ加えてだまが出来ないようにします。
4. 全て混ざったら火にかけ、ベシャメルソースのとろみがつくまでかき混ぜていきます。
5. 塩とナツメグで味を調えます。(もしだまが出来てしまったら、ハンドミキサーにかけます)
6. サラサラなベシャメルソースになるように仕上げます。

ラザーニャの作り方

1. ミックスきの子を綺麗にして薄切りにします。
2. フライパンにオリーブオイルとニンニク、赤唐辛子を入れて色が付くまで火にかけきの子を加え約１０分中火で炒めます。仕上げに塩とみじん切りにしたパセリを加えてニンニクを取り除きます。
3. 耐熱容器にバターを塗り、ベシャメルソースを軽く入れます。
4. ラザーニャのパスタをその上に茹でないで敷き込みポミのトマトソースを上に塗ります。その上にまたベシャメルソース、キノコ、角切りのスカモルツァチーズを順に乗せてます。
5. パルミジャーノチーズをふります。
6. 同じ順番に材料がなくなるまで繰り返してラザーニャを作ります。
7. ２００度に余熱したオーブンに入れ、約２０分から２５分色づくまで焼きます。
8. オーブンから出してから１０分休ませて、さあ出来上がり。

ひとこと

冷凍では 3 か月保存出来ます。　解凍は冷蔵庫でゆっくりと、その後オーブンかレンジで温めなおします。ラザーニャのパスタはお好みのパスタ若しくはバリッラのパスタや生パスタも美味しく出来上がります。

- Enrica Panariello @chiarapassion