

لازانيا



210 مدة التحضير: min.

الصعوب: بسيط

(المكونات (شخصين

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات

- جرام 100 وسترينج توميتوز 1000
- جبن بارميچانو ریجیانو میشور 50 جرام
- زیتون بکر ممتاز بالقدر الكافي
- فلفل بالقدر الكافي
- معكرونة مع البيض الطازج 180 جرام
- ملح بالقدر الكافي

صلصة البشاميل

- جوزة الطيب بالقدر الكافي
- حليب 250 مل
- دقيق 25 جرام
- زبدة 25 جرام
- ملح بالقدر الكافي

عصاج

- بصل 20 جرام
- ثوم فص واحد
- جزر 20 جرام
- زعتر غصن واحد
- كرفن 20 جرام
- لحم مفروم 80 جرام
- مرق اللحم البقرى 100 جرام
- ورق الغار ورقة واحدة



التحضير

- بالنسبة لصلصة الراجو، أبدأ بقطع الكوفس والجزر والبصل إلى قطع صغيرة وشوّحها في مقلاة بها زيت زيتون بكر ممتاز وثوم.
1. بمجرد تحول المزيج إلى اللون الذهبي يضاف اللحم المفروم ويُحرّك المزيج جيداً.
 2. يضاف الملح والفلفل وورق الغار والزعتر ثم يضاف التبزد في النهاية.
 3. قم بإضافة مرق اللحم البقرى والطماطم واترك المزيج يغلي على نار هادئة لمدة ساعتين ونصف.
 4. قم بتحضير البشاميل بتخمير الحليب في قدر وإذابة الزبدة في قدر آخر ثم يضاف الدقيق ويسوى المزيج على نار هادئة.
 5. يتم غلى الحليب ويسكب في قدر مع الزبدة والدقيق ويُخفق المزيج بقوّة مع إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب.
 6. يتم تحضير اللازانيا في طنجرة مع وضع مرق اللحم والبشاميل والعجينة المورقة وجبن البارميجان المبشور في 4 طبقات متباينة.
 7. توضع اللازانيا في فرن مضبوط على 180 درجة ولمدة 25 دقيقة.
 - 8.