

لازانيا



210 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات لشخصين)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

- جرام 100 سترينيد توميتوز 1000
- جبن بارميجيانو ريجيانو مبشور 50 جرام
- زيت زيتون بكر 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
- كرفس 20 جرام
- لحم مفروم 80 جرام
- مرق اللحم البقري 100 جرام
- ورق الغار ورقة واحدة



التحضير

1. بالنسبة لصلصة الراجو ، ابدأ بتقطيع الكرفس والجزر والبصل إلى قطع صغيرة وشوحها في مقلاة بها زيت زيتون بكر ممتاز وثوم.
2. بمجرد تحوّل المزيج إلى اللون الذهبي يُضاف اللحم المفروم ويُحمّر المزيج جيداً.
3. يضاف الملح والفلفل وورق الغار والزعتر ثم يضاف النبيذ في النهاية.
4. قم بإضافة مرق اللحم البقري والطماطم واترك المزيج على نار هادئة لمدة ساعتين ونصف.
5. قم بتحضير البشاميل بتسخين الحليب في قدر وإذابة الزبدة في قدر آخر ثم يضاف الدقيق ويسوى المزيج على نار هادئة.
6. يتم غلي الحليب ويُسكب في قدر مع الزبدة والدقيق ويُخفق المزيج بقوة مع إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب.
7. يتم تحضير اللازانيا في طُنْجَرَة مع وضع مرق اللحم والبشاميل والعجينة المورقة وجبن البارميغان المبشور في 4 طبقات متبادلة.
8. توضع اللازانيا في فرن مضبوط على 180 درجة ولمدة 25 دقيقة.