

Лазанья



РЕЦЕПТ:

1. Лазанья (сухая паста) – 1 пачка
2. Моцарелла – 500 г.
3. Любой сыр с ярким вкусом (я предпочитаю чеддер)
3. Петрушка – 5 г.

Соус болоньезе:

1. Говяжий фарш – 600 г. или 650 г. Говядины (если делать фарш самостоятельно)
2. Томаты в собственном соку – 300 г.
3. Томат – 1 шт.
4. Лук – 40 г.
5. Чеснок – 2 зуб.
6. Соль, перец – по вкусу

Соус бешамель:

1. Молоко – 500 г.
2. Масло сливочное – 25 г.
3. Мука – 25 г.
4. Соль, мускатный орех – по вкусу

Начинаем готовить:

Соус болоньезе:

Первым делом мелко нарезаем лук, натираем или выжимаем чеснок. Берём глубокую сковороду и наливаем на дно немного оливкового масла для жарки.

Кладём на сковороду измельчённые лук и чеснок. Обжариваем до золотистости.

ВАЖНО: следите за сковородой, не дайте луку сгореть.

Добавляем на сковороду мясной фарш. Обжариваем 2–3 минуты. Добавляем томаты в собственном соку и томатную пасту. Перед тем, как добавить их на сковороду, нужно измельчить их в блендере вместе с 1 свежим помидором. В конце солим, перчим и оставляем томиться, не накрывая крышкой, на медленном огне. Соус будет готов, когда фарш станет рассыпчатым и мягким.



Соус бешамель:

Пока соус болоньезе готовится, мы будем делать соус бешамель. Берем сотейник, ставим на медленный огонь и кладём в него сливочное масло. Как только оно начинает таять, снимаем с огня и дожидаемся, пока полностью растает. Снова ставим сотейник на огонь, берём ложку муки без горки и венчик. Пока масло не слишком сильно разогрелось, засыпаем муку в масло и очень быстро замешиваем венчиком раствор. Он должен получиться бежевого цвета и без комочков.

Немного прогреваем получившийся раствор. После этого начинаем вливать закипевшее молоко. Молоко нужно довести до кипения, но не кипятить. Молоко нужно вливать каждый раз, когда предыдущая порция загустела. После того, как всё влили, добавляем мускатный орех и мелкую соль, чуть-чуть загущаем получившийся соус. Процеживаем соус через сито, если плохо протекает, помогаем венчиком.

Пришло время собирать лазанью. На дно наливаем соус бешамель и равномерно распределяем, далее выкладываем слой пасты. Укладываем с небольшим нахлёстом. Далее снова соус бешамель, слой соуса болоньезе и слой сыра. Повторяем несколько раз, последний слой только из соуса бешамель и сыра.

Время запекания в разогретой духовке до 200 °C – 7 минут. Затем понизить температуру в духовке до 150 °C и запекать еще 35 минут.

Приятного аппетита!!!