

Старая добрая лазанья

Нет ничего лучше, чем собраться всей семьей и угоститься сытной, нежной и вкусной лазаньей. В болоньезе можно добавить любые сезонные овощи, которые найдутся в холодильнике.

8 порций

Время приготовления: 3 часа

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

2 красные луковицы

2 зубчика чеснока

2 морковки

2 стебля сельдерея

250 г грибов

½ пучка тимьяна (15 г)

½ пучка базилика (15 г)

4 ломтика копченого бекона с прослойками жира

оливковое масло

250 г нежирного говяжьего фарша, желательно фермерского

250 г нежирного свиного фарша, желательно фермерского

2 банки по 400 г сливовидных томатов в собственном соку

250 мл красного сухого вина

ЛАЗАНЬЯ И БЕЛЫЙ СОУС

300 г сухих листов теста для лазаньи

½ маленькой красной луковицы

600 мл нежирного молока

1 веточка петрушки

1 целый мускатный орех

6 горошин черного перца

35 г сливочного масла

50 г муки

70 г пармезана

1. Приготовьте болоньезе. Очистите и мелко порубите лук, чеснок, морковь и сельдерей, крупно нарежьте грибы.
2. Оборвите листья тимьяна и базилика, мелко порубите стебли базилика. Тонко нарежьте бекон.
3. Разогрейте на среднем огне просторную тяжелую кастрюлю, влейте в нее пару ложек оливкового масла. Всыпьте бекон и жарьте до золотистого цвета. Добавьте лук, чеснок, морковь, сельдерей, грибы и тимьян и жарьте, постоянно помешивая, примерно 10 минут, чтобы овощи размягчились и слегка подрумянились.

4. Добавьте фарш и помидоры, разминая все деревянной ложкой. Налейте в 1 банку из-под томатов воды и вылейте ее в кастрюлю.
5. Влейте вино, добавьте по хорошей щепотке морской соли и черного перца и рубленые стебли базилика. Доведите до кипения, убавьте огонь и готовьте при слабом кипении, неплотно прикрыв крышкой, примерно 1 час. Периодически помешивайте.
6. Через час снимите крышку, увеличьте огонь и готовьте еще 20-30 минут, чтобы соус загустел. Регулярно помешивайте, при необходимости добавляйте воды.
7. Тем временем доведите до кипения большую кастрюлю подсоленной воды, плесните в нее немного оливкового масла и бланшируйте листы лазаньи в течение 3-4 минут. Лучше всего сделать это в несколько приемов. Слейте воду, аккуратно обсушите листы бумажным полотенцем и отложите.
8. Разогрейте духовку до 200°C.
9. Приготовьте белый соус. Очистите и тонко нарежьте лук, положите в кастрюлю с толстым дном и поставьте на средний огонь. Добавьте молоко, петрушку, пару щепоток свеженатертого мускатного ореха и горошины черного перца. Доведите до кипения и процедите в кувшин.
10. Растопите в той же кастрюле на среднем огне сливочное масло, всыпьте муку и, постоянно помешивая, постепенно влейте молоко, чтобы получился однородный соус. Продолжая помешивать, доведите до кипения и варите на слабом огне пару минут. Снимите с огня. Мелко натрите почти весь пармезан, добавьте его в соус, приправьте по вкусу.
11. Когда болоньезе будет готов, снимите его с огня, порвите листья базилика, добавьте их в кастрюлю. Приправьте по вкусу.
12. Соберите лазанью. Выложите треть болоньезе на дно жаропрочной формы (диаметром 32 см), сверху уложите слой листов теста и треть белого соуса. Повторите процесс 2 раза, закончив слоем белого соуса.
13. Мелко натрите сверху оставшийся пармезан, сбрызните оливковым маслом, неплотно накройте фольгой и поставьте в духовку на 20 минут.
14. Снимите фольгу и запекайте еще 30 минут под грилем или с конвекцией (при той же температуре), пока лазанья не подрумянится и не начнет пузыриться по краям. Подавайте с салатом из сезонной зелени.

Питательная ценность: 430 ккал, 16 г жиров (8 г насыщенных), 27 г белков, 41 г углеводов, 12 г сахара, 1,1 г соли, 3,6 г клетчатки.