



Лазанья

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 24 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V6000
PowerSteam с 2022 года

быстрого запекания

Болоньезе

500 г фарша ассорти
немного топленое масло для
обжаривания
2 головки репчатого лука, измельченные
2 зубчика чеснока, раздавленных
2 ст. л. томатного пюре
800 г очищенных
и нарезанных
консервированных
помидоров
5 веточек гладколистной петрушки, измельченных
немного соли
немного перца

Соус бешамель

40 г сливочного масла
50 г муки
1 л молока
½ ч. л. соли
немного перца
1 щепотка мускатного ореха





Укладывание слоями

12 листов для лазаньи
120 г тертого пармезана

Болоньезе

На широкой сковороде разогреть топленое масло. Обжарить фарш, лук, чеснок и томатное пюре. Смешать с остальными ингредиентами в миске и приправить солью и перцем.

Соус бешамель

Растопить сливочное масло на сковороде на среднем огне. Добавить муку и смешать с маслом. Обжаривать на медленном огне около 5 минут, не доводя до приобретения мукой коричневого цвета. Добавить молоко и, постоянно помешивая, довести до кипения, посолить. Уменьшить огонь и варить приблизительно 10 минут, периодически помешивая. Снять сковороду с плиты и приправить перцем и мускатным орехом.

Укладывание слоями

Дно фарфоровой формы обильно полить соусом бешамель, а сверху выложить 3 листа для лазаньи. Сверху выложить 1/3 болоньезе и полить 1/4 соуса бешамель, накрыть 3 листами для лазаньи.

Повторить процесс дважды.

Последний слой полить соусом бешамель и посыпать пармезаном.

Выпекание

Запекать лазанью на закаленном стеклянном лотке на среднем уровне в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 230 °C в течение 24 минут.

Шаги приготовления

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 230 °C в течение 24 Mins

Советы

Перед подачей на стол дать остыть в течение 10 минут.





Аксессуары

Фарфоровая форма емкостью ок. 2 л

Стеклопакет закаленный

Дополнительная информация

Составлен 05.09.2023

