Lasagna al Forno 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4117 razy.

30 dag gotowego makaronu lasagna,

35 dag startego sera mozzarella,

3 łyżki startego parmezanu,

1 szklanka czarnych oliwek.

SOS MIĘSNY :

40 dag kiełbasy toruńskiej lub podwawelskiej,

25 dag mielonej wołowiny,

15 dag pasty pomidorowej,

50 dag pomidorów,

2 cebule,

2 ząbki czosnku,

2 łyżeczki bazylii,

2 łyżeczki cukru,

1 łyżka oleju,

sól,

pieprz.

SOS SEROWY :

1 jajko,

10 dag serka homogenizowanego,

2 łyżki natki pietruszki,

1/2 łyżeczki soli.

Ugotować makaron al dente (na pół miękko) i odcedzić .

Przygotować sos mięsny : cebulę i czosnek obrać ,

opłukać i drobno pokroić . Kiełbasę pokroić w kostkę. W

rondlu z grubym dnem usmażyć na oleju cebule, czosnek,

kiełbasę i mięso. Odlać nadmiar tłuszczu, dodać

sparzone,obrane i pokrojone pomidory,pastę pomidorową

cukier i bazylię. Składniki wymieszać i dusić bez

przykrycia na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Pod koniec

duszenia doprawić solą i pieprzem.

Przygotować sos serowy : w miseczce wymieszać serek

homogenizowany z ubitym jajkiem, natką i solą.

W dużym naczyniu do zapiekania układać warstwami :

makaron, sos mięsny, makaron, sos serowy, makaron,

pokrojone oliwki, ser mozzarella i parmezan, makaron

posypany parmezanem. Naczynie pokryć folią aluminiową

i wstawić na 25 min do piekarnika o temp.190 st.C. Na 5min przed wyjęciem zdjąć folię, żeby wierzchnia warstwa sera zrumieniła się.