Lasagna biało-zielona

Dodano: 2000-08-22 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3225 razy.

Nie jest to duza lasagna, ale jest ona bardzo bogata i pozywna.

Sos bazyliowo - kremowy:

3 lyzki masla

3 lyzki maki

1/2 filizanki swieżej poszatkowanej bazylii

1/2 filizanki starkowanego sera Parmesan

1 zabek czosnku, drobno posiekany

1/4 lyzeczki soli, lub do smaku

Nadzienie serowe:

1/3 orzeszkow pignoli

50 dkg mrozonego poszatkowanego szpinaku

40 dkg sera Ricotta

2 filizanki starowanego na duzych otworach sera mozzarella

1 1/2 filizanki starkowanego na duzych otworach sera Fontina

3/4 filizanki starkowanego sera Parmesan

1 jajko, ubite

1/4 lyzeczki swieżo zmielonego pieprzu

12 makaronow Lasagna

1. W srednim rondelku rozpuscic maslo na srednim ogniu. Wsypac stopniowo make, mieszac, az maka nasiaknie tluszczem. Dodac mleko; gotowac ciagle mieszajac, az masa zacznie sie gotowac i zgestnieje. Zdjac z ognia. Dodac bazylie, 1/2 filizanki sera Parmesan, czosnek i sol. Przykryc powierzchnie folia i odstawic na bok.

2. Na malym ogniu podsmazyc orzeszki pignoli w suchej malej patelni az orzeszki sie lekko zabrazowia. Posiekac.

3. Wsypac posiekane orzeszki pignolii do duzej miski. Dodac rozmrozony szpinak, ser Ricotta, 1/2 filizanki mozzarella, ser Fontina, 3/4 filizanki sera Parmesan, jajko i pieprz. Wymieszac dokladnie, odstawic na bok.

4. Ugotowac makarony lasagna wedlug przepisu.

5. Podgrzac piekarnik do temperatury 200 C

6. Cieniutko rozprowadzic 1 filizanke sosu bazyliowo - kremowego na dnie naczynia do lasagnia. Przykryc 4 makaronami.

7. Rowno wylozyc 1/2 nadzienia serowego na makarony. Zalac nadzienie serowe polowa pozostalego

sosu bazyliowo-kremowego.

8. Przykryc kolejnymi 4 makaronami. Przykryc pozostala czescia nadzienia serowego.

9. Przykryc ostanimi 4 makaronami. Zalac pozostalym sosem bazyliowo-kremowym.

10. Piec przez 30 minut. Posypac pozostala filiznak sera mozzarella, piec przez nastepne 20 minut.

11. Wyjac z piekarnika i pozostawic na 15 minut do ostygniecia. Kroic w prostokaty.

Smacznego!!!

Katarzyna

From: felicja@aol.com (FeLicja)