

Lazanja

Ingrédients

- 3 ovojn
- 300g da parmesan
- 300g da hakita bovino
- 300g da hakita porka inko
- 4 mezaj flavaj cebuloj (500 is 700g)
- 4 ajlo etoj
- 50g da butero
- 500ml da lakto
- 300g da faruno
- 3 ovojn
- 300g da hakita bovino
- 300g da hakita porka inko
- 4 mezaj flavaj cebuloj (500 is 700g)
- 4 ajlo etoj
- 50g da butero
- 80g da faruno
- 500ml da lakto
- 150g da grata parmesan
- 150g da grata parmesan

Préparation

1. Kiam mi montras la saletojn, kiujn mi preparas en historio sur instagram, mi ofte ricevas multajn petojn por havi la receptojn; mi jam publikigis kelkajn, jen nova, tiu de klasikaj itala lasagne kun sia tomata sa co parfumita per viando kaj ia bona kvanto de parmesan.
2. Por vegetariana versio, vi povas certe anstata igi la viandon per vegetala hakita o.
3. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por fari la bechamel kaj la hejme faritajn lasagne-pasta ojn kun la lamino.
4. Vi povas havi la lamino kaj 2 aliajn akcesora ojn donacitaj kun la kodo FLAVIE por la a eto de Cooking Chef (3 akcesora oj donacitaj por valoro is 500) / komerca kunlaboro.
5. Listo de a etoj : da faruno 3 ovojn da parmesan da hakita bovino da hakita porka inko 4 mezaj flavaj cebuloj (500 is) 4 ajlo etoj Olive oleo por kuirado da butero da lakto 600 da hakitaj tomatoj (mi uzas la konservajn skatolojn de la marko Mutti) Salo & pipro Timiano & lauro la 1/2ia gusto 1/2afopulvoro da grata muskatnukso luj folioj de fre a sago se vi havas Hejme faritaj pastoj : Kiun vi povas certe anstata igi per sekaj a 1/2re aj lasagne-pasta oj de la komerco.
6. da faruno 3 ovojn Faru truon kun la faruno, kaj meti la ovojn en la mezo.
7. Miksu iom post iom per forketo, poste fini per la mano por akiri bone homogenan paston.
8. Filmu la paston kaj lasu in ripozi almena 1/2 horojn.
9. Dum tiu tempo, vi povas prepari la sa con kaj la bechamel.
10. Poste, tran u la paston en partojn kaj pasu ilin tra la lamino progresive, is la agordo 5 a 1/2a 1/2e vi preferas la paston maldika a 1/2re maldika.
11. Se necese, farunu iomete la paston por ke i ne klektu.
12. Tomata sa co & viando : da hakita bovino da hakita porka inko 4 mezaj flavaj cebuloj (500 is) 4 ajlo etoj Olive oleo por kuirado 600 da hakitaj tomatoj (mi uzas la konservajn skatolojn de la marko Mutti) Salo & pipro Timiano & lauro la 1/2ia gusto luj folioj de fre a sago se vi havas Faru reveni la hakitan

bovinon rapide en la pato por ke ĝi estu nur kuirita, poste aldonu la hakitan inkon kaj forigu de la fajro.

13. Se la viando estas ankoraŭ tro rozkolora, ne estas problemoj, ĝi finos kuiri en la forno.

14. Purigu kaj finu la cebulojn fine kaj faru ilin reveni kun la olive oleo en pato ĉe meza fajro.

15. Aldonu ankaŭ la finajn ajlo etojn.

16. Faru reveni ĝis la cebuloj estas bone molaj kaj oraj.

17. Poste aldonu la hakitajn tomatojn, la salojn, la pipron, la timian, la lauron kaj la sagon.

18. Lasu kuiri ĉe malalta/meza fajro sen kovrilo, miksanteregule, por redukti (irka ½ horo ĝis 1h30).

19. Kiam la tomata saĉo reduktiĝis, forigu ĝin de la fajro kaj aldonu la kuiritan viandon.

20. Miksu bone.

21. Bechamel : da butero da faruno da lakto da kafopulvoro da grata muskatnukso da grata parmesano Faru fandi la buteron kaj aldonu la farunon por fari roux.

22. Se vi uzas la cooking chef, estas programo bechamel, kiu faras ĝin por vi Poste aldonu la gratan muskatnukson, poste progresive la lakton miksanteregule bone.

23. Faru densi ĝi ĉe malalta fajro miksanteregule konstante, poste aldonu la parmesanon kaj rezervu.

24. Kunmetao & kuirado : da grata parmesano En granda gratinplato, disvastigu maldikan tavolon de tomata saĉo kun viando.

25. Kovru kun tavolo de lasagne-pasta oĵo, poste aldonu denove la tomatan saĉon kun viando.

26. Aldonu maldikan tavolon de bechamel bone disvastigita, poste gratan parmesanon.

27. Repetu la procezon: lasagne-pasta oĵo, tomata saĉo, bechamel kaj parmesano.

28. Por la lasta tavolo, ripetu: pasto, tomata saĉo, kaj poste mi preferas inversi kaj meti la parmesanon antaŭ la lasta tavolo de bechamel por havi bonan molajn kaj fondantajn lasagne, se vi preferas gratitan efikon, fini ĝin per la parmesano.

29. Enmetu en la antaŭvarmigita forno je 190°C dum 20 ĝis 30 minutoj, poste lasu malvarmeti ĝin kelkajn minutojn.

30. Servu kun verda salato kaj ĉiu!