

Lasagna

Ingrédients

- 3 telur
- 300g parmesan
- 300g daging sapi cincang
- 300g daging ham babi cincang
- 4 bawang bombay sedang (500 hingga 700g)
- 4 siung bawang putih
- 50g mentega
- 500ml susu
- 300g tepung
- 3 telur
- 300g daging sapi cincang
- 300g daging ham babi cincang
- 4 bawang bombay sedang (500 hingga 700g)
- 4 siung bawang putih
- 50g mentega
- 80g tepung
- 500ml susu
- 150g parmesan parut
- 150g parmesan parut

Préparation

1. Ketika saya menunjukkan hidangan gurih yang saya siapkan di story Instagram, saya sering menerima banyak permintaan untuk mendapatkan resepnya; saya sudah memposting beberapa, berikut adalah yang baru, yaitu lasagna Italia klasik dengan saus tomat yang harum dengan daging dan dosis parmesan yang baik.
2. Untuk versi vegetarian, Anda tentu saja bisa mengganti daging dengan daging cincang nabati.
3. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk membuat béchamel dan pasta lasagna rumahan dengan aksesoris penggiling; Anda bisa mendapatkan penggiling dan 2 aksesoris lainnya secara gratis dengan kode FLAVIE saat membeli Cooking Chef (3 aksesoris gratis dengan nilai hingga 500) / kolaborasi komersial.
4. Anda ganti dengan lembaran lasagna kering atau segar dari toko.
5. tepung 3 telur Buat lubang dengan tepung, dan letakkan telur di tengah.
6. Campur sedikit demi sedikit dengan garpu, lalu akhiri dengan tangan untuk mendapatkan adonan yang homogen.
7. Bungkus adonan dan biarkan istirahat setidaknya 2 jam.
8. Selama waktu itu, Anda bisa menyiapkan saus dan béchamel.
9. Kemudian, potong adonan menjadi bagian-bagian dan giling secara bertahap menggunakan penggiling, hingga pengaturan 5 atau 6 tergantung apakah Anda lebih suka adonan yang tipis atau sangat tipis.
10. Jika perlu, taburi sedikit tepung pada adonan agar tidak lengket.
11. Tumis daging sapi cincang dengan cepat di wajan agar hanya matang, lalu tambahkan daging ham cincang dan angkat dari api.
12. Jika daging masih sedikit merah tidak masalah, ia akan matang sepenuhnya di oven.
13. Kupas dan iris bawang halus dan tumis dengan minyak zaitun di wajan dengan api sedang.
14. Tambahkan juga siung bawang putih yang diiris.
15. Tumis hingga bawang menjadi lembut dan kecokelatan.

16. Kemudian tambahkan tomat cincang, garam, merica, thyme, laurel, dan sage.
17. Biarkan mendidih dengan api kecil/sedang tanpa tutup, sambil diaduk secara teratur, untuk mengurangi (sekitar 1 jam hingga 1 jam 30 menit).
18. Ketika saus tomat telah mengurangi, angkat dari api dan tambahkan daging yang sudah dimasak.
19. Aduk rata.
20. Lelehkan mentega dan tambahkan tepung untuk membuat roux.
21. Jika Anda menggunakan cooking chef, ada program béchamel yang membuatnya untuk Anda. Kemudian tambahkan pala parut, lalu secara bertahap susu sambil terus diaduk.
22. Biarkan mengental dengan api kecil sambil terus diaduk, lalu tambahkan parmesan dan sisihkan.
23. Dalam sebuah loyang besar, ratakan lapisan tipis saus tomat dengan daging.
24. Tutupi dengan lapisan pasta lasagna, lalu tambahkan lagi saus tomat dengan daging.
25. Tambahkan lapisan béchamel yang tipis dan merata, lalu parmesan parut.
26. Ulangi prosesnya: pasta lasagna, saus tomat, béchamel, dan parmesan.
27. Untuk lapisan terakhir, ulangi: pasta, saus tomat, dan kemudian saya lebih suka membalik dan menambahkan parmesan sebelum lapisan béchamel terakhir agar lasagna menjadi lembut dan meleleh, jika Anda lebih suka efek gratin, akhiri dengan parmesan.
28. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 190°C selama 20 hingga 30 menit lalu biarkan dingin selama beberapa menit.
29. Sajikan dengan salad hijau dan nikmati!