

Lasagna

Ingrédients

- 3 mayai
- 300g ya parmesan
- 300g ya nyama ya ng'ombe iliyosagwa
- 300g ya ham ya ng'ombe iliyosagwa
- 4 vitunguu vya njano vya kati (500 hadi 700g)
- 4 vitunguu vya mchuzi
- 50g ya siagi
- 500ml ya maziwa
- 300g ya unga
- 3 mayai
- 300g ya nyama ya ng'ombe iliyosagwa
- 300g ya ham ya ng'ombe iliyosagwa
- 4 vitunguu vya njano vya kati (500 hadi 700g)
- 4 vitunguu vya mchuzi
- 50g ya siagi
- 80g ya unga
- 500ml ya maziwa
- 150g ya parmesan iliyosagwa
- 150g ya parmesan iliyosagwa

Préparation

1. Wakati ninaponyesha vyakula vya chumvi ninavyotayarisha kwenye hadithi zangu za instagram, mara nyingi ninapata maombi mengi ya kupata mapishi; tayari nimeshapost baadhi yao, hii hapa nyingine, ile ya lasagna za Kitaliano za kawaida zikiwa na mchuzi wa nyanya wenye harufu ya nyama na kiasi kizuri cha parmesan.
2. Kwa toleo la mboga, unaweza bila shaka kubadilisha nyama kwa nyama ya mboga.
3. Vifaa :Nilitumia Cooking Chef ya Kenwood kutengeneza béchamel na pasta za lasagna za nyumbani kwa kutumia kifaa cha laminoir; unaweza kupata laminoir na vifaa vingine 2 vinavyotolewa kwa kutumia msimbo FLAVIE unaponunua Cooking Chef (vifaa 3 vinavyotolewa kwa thamani ya hadi 500) / ushirikiano wa kibiashara.
4. Ambazo unaweza bila shaka kubadilisha na karatasi za lasagna kavu au mpya za kibiashara.
5. ya unga 3 mayai Fanya shimo na unga, na weka mayai katikati.
6. Changanya kidogo kidogo kwa kutumia uma, kisha maliza kwa mikono ili kupata unga mzuri.
7. Funika unga na uache ipumzike kwa angalau masaa 2.
8. Wakati huo, unaweza kutayarisha mchuzi na béchamel.
9. Kisha, kata unga katika vipande na upite kwenye laminoir hatua kwa hatua, ukifika hadi kiwango cha 5 au 6 kulingana na kama unapendelea unga mwembamba au mwembamba sana.
10. Ikiwa inahitajika, ongeza unga kidogo ili isikwaruze.
11. Pika nyama ya ng'ombe iliyosagwa haraka kwenye sufuria ili iwe imeiva kidogo, kisha ongeza ham iliyosagwa na uondoe kwenye moto.
12. Ikiwa nyama bado ina rangi kidogo ya waridi, hakuna shida, itamaliza kuiva kwenye oveni.
13. Safisha na kata vitunguu vizuri na uviweke kwenye mafuta ya zeituni kwenye sufuria kwa moto wa kati.
14. Ongeza vitunguu vya mchuzi vilivyokatwa pia.
15. Pika hadi vitunguu viwe laini na vya dhahabu.

16. Kisha ongeza nyanya zilizokatwa, chumvi, pilipili, thym, bay na sage.
17. Acha ipike kwa moto wa chini/kati bila kufunika, ukichanganya mara kwa mara, ili ipungue (takriban saa 1 hadi 1h30).
18. Wakati mchuzi wa nyanya umepungua, uondoe kwenye moto na ongeza nyama iliyopikwa.
19. Changanya vizuri.
20. Pika siagi na ongeza unga ili kufanya roux.
21. Ikiwa unatumia cooking chef, kuna programu ya béchamel inayofanya kwa niaba yako Kisha ongeza nutmeg iliyosagwa, kisha polepole ongeza maziwa huku ukichanganya vizuri.
22. Fanya iwe nzito kwenye moto mdogo huku ukichanganya kila wakati, kisha ongeza parmesan na uweke kando.
23. Katika sahani kubwa ya gratin, pandisha tabaka nyembamba za mchuzi wa nyanya na nyama.
24. Funika na tabaka la pasta za lasagna, kisha ongeza tena mchuzi wa nyanya na nyama.
25. Ongeza tabaka nyembamba ya béchamel iliyosambazwa vizuri, kisha parmesan iliyosagwa.
26. Rudia mchakato: pasta za lasagna, mchuzi wa nyanya, béchamel na parmesan.
27. Kwa tabaka ya mwisho, rudia: pasta, mchuzi wa nyanya, na kisha mimi napendelea kubadilisha na kuweka parmesan kabla ya tabaka la mwisho la béchamel ili kupata lasagna laini na zinazoyeyuka, ikiwa unapendelea athari ya gratin, maliza kwa parmesan.
28. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 190°C kwa dakika 20 hadi 30 kisha acha ipoze kwa dakika chache.
29. Tumikia na saladi ya kijani na ufurahie!