

Lasagna

Ingrédients

- 3 itlog
- 300g ng parmesan
- 300g ng giniling na karne ng baka
- 300g ng giniling na hamon ng baboy
- 4 medium na dilaw na sibuyas (500 hanggang 700g)
- 4 cloves ng bawang
- 50g ng mantikilya
- 500ml ng gatas
- 300g ng harina
- 3 itlog
- 300g ng giniling na karne ng baka
- 300g ng giniling na hamon ng baboy
- 4 medium na dilaw na sibuyas (500 hanggang 700g)
- 4 cloves ng bawang
- 50g ng mantikilya
- 80g ng harina
- 500ml ng gatas
- 150g ng gadgad na parmesan
- 150g ng gadgad na parmesan

Préparation

1. Kapag nagpapakita ako ng mga maalat na pagkain na inihahanda ko sa kwento sa instagram, madalas akong makatanggap ng maraming kahilingan para sa mga resipe; nakapag-post na ako ng ilan, narito ang isang bago, ang klasikong Italian lasagna na may masarap na sarsa ng kamatis na may karne at magandang dosis ng parmesan.
2. Para sa isang vegetarian na bersyon, maaari mong palitan ang karne ng giniling na gulay.
3. Materyal: Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood para gumawa ng béchamel at homemade lasagna noodles gamit ang laminoir accessory; maaari mong makuha ang laminoir at 2 iba pang accessories na libre gamit ang code FLAVIE sa pagbili ng isang Cooking chef (3 accessories na libre na may halaga hanggang 500) / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Na maaari mong palitan ng mga tuyong o sariwang lasagna sheets mula sa tindahan.
5. ng harina 3 itlog Gumawa ng isang butas gamit ang harina, at ilagay ang mga itlog sa gitna.
6. Dahan-dahang haluin gamit ang tinidor, pagkatapos ay tapusin gamit ang kamay upang makuha ang isang maayos na masa.
7. Balutin ang masa at hayaang magpahinga ng hindi bababa sa 2 oras.
8. Sa panahong ito, maaari mong ihanda ang sarsa at béchamel.
9. Pagkatapos, gupitin ang masa sa mga bahagi at ipasa ang mga ito sa laminoir nang paunti-unti, umaabot sa setting 5 o 6 depende kung gusto mo ang masa na manipis o napakanipis.
10. Kung kinakailangan, bahagyang lagyan ng harina ang masa upang hindi ito dumikit.
11. Iprito ang giniling na karne ng baka nang mabilis sa kawali upang ito ay maluto nang kaunti, pagkatapos ay idagdag ang giniling na hamon at alisin sa apoy.
12. Kung ang karne ay medyo pink pa, walang problema, matatapos itong maluto sa oven.
13. Balatan at hiwain ng pino ang mga sibuyas at iprito ang mga ito kasama ang langis ng oliba sa katamtamang apoy.

14. Idagdag din ang mga hiniwang bawang.
15. Iprito hanggang ang mga sibuyas ay maging malambot at ginintuang.
16. Pagkatapos ay idagdag ang dinurog na mga kamatis, asin, paminta, thym, laurel at sage.
17. Hayaan itong kumulo sa mababang/kayumangging apoy na walang takip, habang regular na hinahalo, upang mag-reduce (mga 1 oras hanggang 1.
18. 5 oras).
19. Kapag ang sarsa ng kamatis ay nag-reduce, alisin ito sa apoy at idagdag ang lutong karne.
20. Haluin nang mabuti.
21. Tunawin ang mantikilya at idagdag ang harina upang gumawa ng roux.
22. Kung gumagamit ka ng cooking chef, mayroong béchamel program na ginagawa ito para sa iyo
Pagkatapos ay idagdag ang gadgad na nutmeg, pagkatapos ay dahan-dahang idagdag ang gatas habang mahusay na hinahalo.
23. Hayaan itong lumapot sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo, pagkatapos ay idagdag ang parmesan at itabi.
24. Sa isang malaking baking dish, ikalat ang isang manipis na layer ng sarsa ng kamatis na may karne.
25. Takpan ng isang layer ng lasagna noodles, pagkatapos ay idagdag muli ang sarsa ng kamatis na may karne.
26. Magdagdag ng isang manipis na layer ng béchamel na maayos na ikinalat, pagkatapos ay gadgad na parmesan.
27. Ulitin ang proseso: lasagna noodles, sarsa ng kamatis, béchamel at parmesan.
28. Para sa huling layer, ulitin: masa, sarsa ng kamatis, at pagkatapos ay mas gusto kong baligtarin at ilagay ang parmesan bago ang huling layer ng béchamel upang magkaroon ng malambot at natutunaw na lasagna, kung mas gusto mo ang isang gratin effect, tapusin sa parmesan.
29. Ilagay sa oven na preheated sa 190°C sa loob ng 20 hanggang 30 minuto at hayaang lumamig ng ilang minuto.
30. Ihain kasama ng isang berdeng salad at mag-enjoy!