

Bologna Lazanya Ragu

Toplam 195 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 150 dk 8 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 18/10

Lazanya ragu, yavaş pişmiş et sosu, beşamel, parmesan ve makarna yaprakları kat kat fırınlanır. Bologna tarzına yemektir.

Malzemeler

- 12 adet Lazanya yaprağı
- 500 gr Dana kıyma
- 100 gr Pancetta veya pastırma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 100 gr Parmesan

Yapılış

- Soğan, havuç, kereviz ve pancetta'yı 8 dakika kavurun.
- Kıymayı ekleyip 10 dakika kahverengileştirin.
- Domates püresini ekleyip ragu'yu 90 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tereyağı ve unla 2 dakika roux yapın.
- Sütü ekleyip 8 dakika beşamel kıvamına getirin.
- Fırında ragu, beşamel ve lazanya yaprakları kat kat dizin.
- Parmesan serpip 180°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ragu'yu en az 90 dakika pişirmek etin sosla bütünleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 15 dakika dinlendirip yeşil salatayla dilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz