



LASAGNE AL CHEF ALEN
ЛАЗАНЬЯ ОТ ШЕФА АЛЕНА

500 гр. мякоти свинины, нежирной, перемолотой в фарш
5-6 головок крупных шампиньонов
3 зубчика чеснока
2 столовые ложки оливкового масла
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки помидорного пюре
1 луковица
3 чайные ложки орегано
3 чайные ложки базилика
200 грамм воды

150 грамм сыра моцарелла для запекания
600 грамм молока
70 грамм масла сливочного
1.5 кофейные ложки свежемолотого перца
1.5 чайные ложки тертого мускатного ореха
2.5 столовые ложки муки

3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла
250 грамм лазаньи из твердых сортов пшеницы

На 4-6 порций

Соус. Луквицу мелко порубить на кубики, посолить и обжарить до прозрачной консистенции в оливковом масле. Добавить фарш и обжарить его до рассыпчатого состояния. Добавить помидорное пюре, выдавить чеснок, перемешать и недолго потушить. Добавить шампиньоны и специи, долить сверху водой. Тушить 20 минут, чередуя сильный и слабый огонь. Консистенция должна быть похожа на очень густой соус.

Бешамель. Муку, молоко и специи размешать при помощи блендера. Вылить в посуду и довести до кипения. Осторожно ввести масло, убавив температуру и постоянно помешивая, довести до начала повторного кипения.

Лазанью отварить согласно инструкции, но не более 4 минут. Разделить лазанью, мясной соус, бешамель и сыр на 4 равных части. Огнеупорную посуду смазать соусом бешамель и разложить слой лазаньи. Распределить мясной соус, поверх него смазать соусом бешамель. Подобные слоя выкладывать до тех пор, пока не закончится лазанья. Сверху полить бешамель и разложить сыр пластами. Запекать 20 минут в духовке при температуре 220 градусов, до образования корки. Такую процедуру повторить с оставшимися тремя посудами.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013