

Лазанья

Лазанья — традиційна страва італійської кухні, що готується зі шарів тіста, перекладених різною начинкою і залитими соусом бешамель.

Лазанья, що готується зі соусом чи, як називають італійці, рагу болоньезе, є типовою стравою гастрономії регіону Емілія-Романья, зокрема, міста Болонья. Саме тут вперше почали пекти лазанью. Згодом ця страва набула популярності не тільки в Італії, але й в усьому світі. Перші лазаньї готувалися в печі у спеціальних пательнях без ручки, куди клали певну кількість шарів тонкого тіста, що чергувався з рагу і сиром «пармезан».

Манера приготування та склад інгредієнтів наповнює цей рецепт особливим «багатством» традиційної болонської кухні, яку люблять всі, від малого до великого.

Для того, щоб приготувати хорошу лазанью, важливо є правильно підібрати інгредієнти. Спочатку м'ясо, яке повинно бути строго наполовину яловичина наполовину свинина, бо це додає страві особливого смаку. Томатний перетертий соус теж доброї якості. А тісто для лазаньї готують винятково з твердих сортів пшениці.

Існує безліч рецептів сучасної лазаньї та, як правило, готують її з 6 шарів тіста, при цьому на кожен шар тіста кладуть м'ясний фарш, гриби, овочі, а зверху — тертий сир і кілька шматочків масла. Для цієї страви італійці найчастіше використовують такі сорти сиру як рікотта і моцарела. Пармезан обов'язковий лише для класичної лазаньї болоньезе. Жоден інший вид сиру в цій страві використовувати недопустимо.

-
- 500 гр сухих листів тіста для лазаньї
 - 200 гр тертого сиру пармезан

Для червоного соусу болоньезе:

- 2-3 столові ложки оливкової олії
- пів цибулини

- 500 гр мішаного фаршу
- 150 мл сухого білого чи червоного вина
- 500 мл перетертого помідорового соусу
- 100 мл води
- сіль, перець

Для білого соусу бешамель:

- 50 гр вершкового масла
- 30 гр борошна
- 750 мл молока
- дрібка мускатного горіха
- сіль, перець

Для приготування червоного соусу необхідно почистити і дрібно посікти цибулю, легко обсмажити у глибокій великій сковорідці з оливковою олією, протягом 1-2 хв.

Додати фарш і на великому вогні обсмажувати його протягом 10-15 хв., щоб випарувалася уся рідина і фарш почав набирати золотистого кольору.

Влити у сковорідку до фаршу вино і продовжувати готувати на великому вогні, щоб вино випарувалося.

Зменшити вогонь, додати помідоровий соус, воду, сіль, перець і готувати 30 – 60 хв., час до часу помішуючи.

Для приготування білого соусу необхідно у невеликій каструльці розтопити масло на малому вогні, додати борошно, помішуючи увесь час обсмажити його протягом 2-3 хв. Влити молоко та одразу інтенсивно розмішувати вінчиком, щоби борошно не взялося грудками. Приправити соус сіллю, перцем, та мускатом і довести до кипіння. Відставити готовий соус.

Для приготування лазаньї необхідна вогнетривка плоска посудина з високими бортиками, як для запіканки, розміром 20х30 см.

Хоч на усіх упаковках пасти для лазаньї вказано, що можна її використовувати одразу сирю і твердою, але зі свого досвіду рекомендую опустити по кілька листів тіста у підсолений кип'яток на 1-2 хв., та одразу викладати їх у посудину на соус. Не зберігати їх наклавши один на другий,

бо зліпляться.

Спочатку в посудину покласти черпак червоного соусу та розмастити по дні, тоді викласти одним шаром тісто (кількість листів залежить від розміру посудини). Листи тіста зрідка полити червоним соусом, тоді трішки полити білим соусом і посипати пармезаном. Таким чином вийшов перший шар лазаньї, наступні шари складати ідентично до першого. Намагатися зробити 6 шарів, та кількість шарів залежить від висоти бортиків посудини і кількості соусу. Обов'язково завершити лазанью соусами і пармезаном, але не листами тіста.

Для любителів «мокрої» лазаньї, можна по краях підлити трішки води, так як тісто вбирає в себе усю вологу.

Запікати лазанью у нагрітій до 200 – 220 С духовці протягом 40 хв. У випадку, коли надто зарум'яниться верх, а всередині ще не закипіла, лазанью потрібно прикрити фольгою чи пергаментом, або зменшити температуру.

Готову лазанью порізати порційними шматками та подавати до столу у загальній посудині чи порційну на тарілках.

















