

9 Ιανουαρίου 2014

Λαζάνια με κιμά και τυρί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ένα από τα πιο αγαπημένα φαγητά όλων μας! Με υπέροχη και πλούσια γεύση! Δείτε την συνταγή σε video!

Υλικά:

Για 6-8 άτομα

Για τη σάλτσα κιμά

- 1 κιλό ιταλικά λουκάνικα
- 1 1/2 κιλό άπαχο μοσχαρίσιο κιμά
- 225 γραμμάρια μανιτάρια, ψιλοκομμένα
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1/2 φρέσκο μαύρο πιπέρι
- 1/4 κουταλάκι κόκκινο πιπέρι
- 6 φλιτζάνια σάλτσα marinara
- 1/2 φλιτζάνι νερό

Για το μείγμα τυριών

2 αυγά, χτυπημένα

2 συσκευασίες τυρί ρικότα

225 γραμμάρια τυρί μοτσαρέλα, κομμένο σε κύβους

2/3 κούπας φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

1/4 κούπας ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1/4 κουταλάκι φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

μεγάλη πρέζα πιπέρι καγιέν

Για τα λαζάνια

1 κιλό ζυμαρικά λαζάνια

225 γραμμάρια τυρί μοτσαρέλα, σχισμένο σε μικρά κομμάτια

1/2 φλιτζάνι τριμμένο τυρί παρμεζάνα στην κορυφή

Εκτέλεση:

Για την σάλτσα κιμά

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τον κιμά με τα λουκάνικα και τα σπάμε σε μικρά κομμάτια. Τσιγαρίζουμε τον κιμά σε μεσαία θερμοκρασία. Ταυτόχρονα σε ξύλο κοπής κόβουμε σε μικρά κομμάτια τα μανιτάρια και τα ρίχνουμε μέσα στον κιμά μαζί με αλάτι, μαύρο πιπέρι, κόκκινο πιπέρι. Ανεβάζουμε την θερμοκρασία σε μέτρια προς υψηλή και ρίχνουμε την μαρινάρα σως. Χαμηλώνουμε την θερμοκρασία και αφήνουμε να μαγειρευτεί λίγη ώρα ρίχνοντας λίγο νερό αν χρειαστεί.

Για το μείγμα τυριών

Στη συνέχεια ετοιμάζουμε την σως τυριών

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά, ρίχνουμε τα τυριά της συνταγής μαζί, με αλάτι, πιπέρι, καγιέν, μαϊντανό και ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα μέχρι το μείγμα μας να στέκεται.

Για την συναρμολόγηση

Ταυτόχρονα βράζουμε τα λαζάνια σε αλατισμένο νερό για 3 με 4 λεπτά ίσα ίσα να μαλακώσουν.

Σε ένα ταψί για λαζάνια ρίχνετε στον πάτο λίγη σάλτσα από κιμά, 1 στρώση από λαζάνια, από πάνω ρίχνετε την μισή ποσότητα από το μείγμα τυριών και το μισό μείγμα από την σάλτσα κιμά. Επαναλαμβάνετε με την ίδια σειρά λαζάνια, μείγμα τυριών, κιμάς και άλλο μισό μείγμα τυριών και σάλτσα κιμάς. Τοποθετείτε φρέσκα παρμεζάνα. Καλύπτουμε με αλουμι



λεπτά και είναι έτοιμο.

Πηγές: foodwishes.blogspot.gr - sidagi.gr