18 Φεβρουαρίου 2016

Ψήσιμο: 40 λεπτά
Μερίδες: 6
Δυσκολία: μέτριο

Υλικά

λαζάνια: 12 πλάκες
κιμάς: 350 γρ., μοσχαρίσιος
κρεμμύδι ξερό:1
κρεμμυδάκια φρέσκα:2
φρέσκια ντομάτα ή ντοματάκια κονσέρβας: 150 γρ., ψιλοκομμένα
ζάχαρη: λίγη
κεφαλογραβιέρα: 150 γρ., τριμμένη
κασέρι: 150 γρ., τριμμένο
μπεσαμέλ: 4 φλιτζάνια του τσαγιού, έτοιμη ή σπιτική
αυγά: 2
κρέμα γάλακτος: 100 γρ.
αλάτι
πιπέρι: φρεσκοτριμμένο

ελαιόλαδο: 2 κουταλιές της σούπας

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε το λάδι σε μικρό κατσαρολάκι και σοτάρετε τον κιμά μέχρι να πάρει χρώμα. Προσθέτετε τα δύο είδη κρεμμυδιών ψιλοκομμένα και ανακατεύετε καλά. Συνεχίζετε το σοτάρισμα 2’-3’. Ρίχνετε την ντομάτα ή τα ντοματάκια, λίγη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι και λίγο ζεστό νερό. Σιγοβράζετε 35’. Αναμειγνύετε σε μπολ τα τριμμένα τυριά.

Μοιράζετε την μπεσαμέλ σε δύο μέρη. Απλώνετε μικρή ποσότητα του ενός μέρους της μπεσαμέλ σ’ ένα ορθογώνιο ταψάκι. Καλύπτετε την μπεσαμέλ με 4 πλάκες λαζάνια και από πάνω βάζετε πάλι λίγη μπεσαμέλ και μετά μια στρώση κιμά. Πασπαλίζετε με τυριά. Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά.
Χτυπάτε το δεύτερο μισό της μπεσαμέλ με τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, τα υπόλοιπα τυριά και το αλατοπίπερο. Την απλώνετε στην επιφάνεια του φαγητού. Ψήνετε για 40’ ή μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια. Αφήνετε 20’ να κρυώσει και κατόπιν σερβίρετε.

Πηγή: icookgreek.com