25 Φεβρουαρίου 2016

Λαζάνια φούρνου με πέστο βασιλικό

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συστατικά

Για τη μπεσαμέλ

- 600 γρ γάλα πλήρες
- 30 γρ βούτυρο αγελάδας
- 30 γρ αλεύρι γ.ο.χ.
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Για το πέστο

- 125 ml ελαιόλαδο
- 120 γρ φύλλα βασιλικού
- 30 γρ κουκουνάρι καβουρδισμένο ελαφρά
- 2 σκ. σκόρδο
- ¾ κούπας παρμεζάνα ή μίξη παρμεζάνας και μυτζήθρα
- πιπέρι
- λίγο αλάτι

Για τα λαζάνια

- 300 γρ λαζάνια που δεν θέλουν βράσιμο

- λίγο βούτυρο για το ταψάκι
- 1 κούπα παρμεζάνα

1 ώρα και 30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown
Οικογενειακή
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown
2-
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη μπεσαμέλ

- Ζεσταίνουμε το γάλα σε μία κατσαρόλα και σε μια άλλη κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο.
- Ρίχνουμε το αλεύρι στο βούτυρο, καβουρδίζουμε λίγο και σιγά σιγά ρίχνουμε το γάλα. Θέλει καλό ανακάτεμα με σύρμα κάθε φορά που ρίχνουμε γάλα στο μείγμα ώστε να μην σβολιάσει το μείγμα μας. Συνεχίζουμε μέχρι να ρίξουμε όλο το γάλα και αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να δέσει η μπεσαμέλ.
- Αφού αφαιρέσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Για το πέστο

- Βάζουμε όλα τα υλικά, εκτός από την παρμεζάνα, στο μούλτι και χτυπάμε καλά μέχρι να γίνει πολτός όλο το μείγμα.
- Στο τέλος προσθέτουμε την παρμεζάνα ή το μείγμα τυριών και χτυπάμε λίγο ακόμα.
- Ελέγχουμε αν χρειάζεται κάτι και το συμπληρώνουμε.

Για τα λαζάνια

- Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι 25Χ35 εκ
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς
- Βάζουμε 2 -3 κουταλιές μπεσαμέλ στο ταψάκι μας και τις απλώνουμε παντού

με τη ράχη ενός κουταλιού.

- Τοποθετούμε μια σειρά από λαζάνια το ένα δίπλα στο άλλο γεμίζοντας τον πάτο από το ταψάκι μας. Αν χρειαστεί μπορούμε να κόψουμε μερικά από τα λαζάνια στο σχήμα που θέλουμε για να χωρέσουν καλά μέσα στο ταψάκι.
- Πάνω από τα λαζάνια απλώνουμε άλλη μια στρώση μπεσαμέλ (περίπου ½ κούπα), από πάνω απλώνουμε 4 κ.σ. πέστο, και από πάνω σκορπίζουμε 2 κ.σ. παρμεζάνα.
- Συνεχίστε με τα υπόλοιπα υλικά. Πάνω από την τελευταία σειρά με λαζάνια πρέπει να βάλουμε μπεσαμέλ, πέστο και παρμεζάνα.
- Ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά μέχρι να χρυσίσει το φαγητό και να γίνουν τα λαζάνια.
- Αφήνουμε για 5 λεπτά πριν σερβίρουμε με έξτρα ελαιόλαδο και παρμεζάνα.

Πηγή: akispetretzikis.com