

Λαζάνια με κιμά μπολονέζ και εύκολη μπεσαμέλ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)



Υλικά Συνταγής

4 κ.σ ελαιόλαδο

1.250 γραμ. κιμά ανάμεικτο (μοσχάρι 70% και χοιρινό 30% μία φορά περασμένο στη μηχανή του κιμά)

1 φέτα μπέικον ψιλοκομμένη

2 ψιλοκομμένα ξερά κρεμμύδια

2 καρότα ψιλοκομμένα

2 κλωνάρια σέλερι ψιλοκομμένα

2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένες ή σπασμένες

1 κουτάλια γεμάτη πελτέ ντομάτας

2 συσκευασίες ψιλοκομμένες ντομάτες

1 φλ. λευκό ξηρό κρασί

1 φλ. γάλα πλήρες

2 δαφνόφυλλα

θυμάρι

2 κλωνάρια μαϊντανό

αλάτι

πιπέρι

Για το ταψί

1 πακέτο λαζάνια (500 γραμ.)

1 φλ. ψιλοτριμμένη παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι

2 μπάλες φρέσκια μοτσαρέλα (125γραμ. σε πολύ λεπτές φέτες)

λίγο ελαιόλαδο για το ταψί
Εύκολη μπεσαμέλ
1 ½ λίτρο γάλα
6 κ.σ. κορν φλάουρ γεμάτες
3 κ.σ. μαργαρίνη με βούτυρο
2 πρέζες μοσχοκάρυδο
αλάτι
πιπέρι
1/4 φλ. κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα ψιλοτριμμένη
1 αυγό (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Για τα λαζάνια με κιμά μπολονέζ και πλούσια κρέμα, ετοιμάζουμε πρώτα τη σάλτσα κιμά και αφού αρχίσει ο βρασμός της, ετοιμάζουμε τη μοναδική συνταγή μου για εύκολη μπεσαμέλ.

Για τη σάλτσα με κιμά μπολονέζ

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, σε μία πλαστοτέ (φαρδιά και ρηχή) κατσαρόλα, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Σοτάρουμε τον κιμά με το μπέικον για περίπου 7-8 λεπτά μέχρι να ροδίσει και να αλλάξει χρώμα ο κιμάς.

Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα λαχανικά (κρεμμύδι, καρότο και σέλερι) και τα σοτάρουμε, ανακατεύοντας τακτικά, για περίπου 4-5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το κρεμμύδι και να γίνει διάφανο.

Προσθέτουμε το σκόρδο συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια ρίχνουμε τον πελτέ ντομάτας. Τρίβουμε με κουτάλα στον πάτο της κατσαρόλας και αφήνουμε τον πελτέ να ψηθεί για 1 λεπτό και να βγάλει τα αρώματά του. Σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε το κρασί να εξατμιστεί κατά το ήμισυ.

Με τον τρόπο αυτό θα κρατήσουμε όλα τα αρώματα του κρασιού και θα εμπλουτίσουμε με γεύση τη σάλτσα μπολονέζ..

Προσθέτουμε τα δαφνόφυλλα, το θυμάρι, τα κοτσάνια μαιντανού, τις ψιλοκομμένες ντομάτες και το γάλα.

Αφήνουμε τη σάλτσα να έρθει σε σημείο βρασμού. Τότε, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά, βάζουμε καπάκι και σιγοβράζουμε τη σάλτσα μπολονέζ για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά. μέχρι να μελώσει η σάλτσα και να βγάλουν τα υλικά όλα τα αρώματα τους. Ανακατεύουμε την σάλτσα 3-4 φορές καθ' όλη τη διάρκεια του βρασμού. Αλατοπιπερώνουμε προς το τέλος.

Για την εύκολη σάλτσα μπεσαμέλ

Βάζουμε όλα τα υλικά σε μία κατσαρόλα εκτός από το τυρί (και το αυγό για όσους το θέλουν στη συνταγή). Αφήνουμε να δέσει, ανακατεύοντας με σύρμα τακτικά, σε μέτρια φωτιά και αλατοπιπερώνουμε.

Στο τέλος, πασπαλίζουμε μοσχοκάρυδο, προσθέτουμε το αυγό (προαιρετικά) και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε με σύρμα να λιώσει.

Η συνταγή μου, δίνει μια εύκολη μπεσαμέλ, που παραμένει βελούδινη τρεμουλιαστή κι αφράτη ακόμα και μετά από ώρες.

Για το μοντάρισμα στο ταψί

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170 βαθμούς C στον αέρα.

Θα χρησιμοποιήσουμε μεγάλο πυρίμαχο σκεύος ή μακρόστενο βαθύ ταψί 30×40 εκ.

Λαδώνουμε ελαφρά το ταψί. Ρίχνουμε και απλώνουμε στο ταψί μία κουταλιά γεμάτη, μπεσαμέλ. Κάνουμε μία στρώση με ξερά λαζάνια, μετά μία στρώση σάλτσα μπολονέζ (επάνω στα λαζάνια) και κατόπιν μία στρώση μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε λίγο τριμμένο τυρί και κάνουμε μία στρώση λαζάνια. Συνεχίζουμε να κάνουμε στρώσεις των υλικών μέχρι να γεμίσουμε το ταψί. Στο τέλος, ρίχνουμε την υπόλοιπη σάλτσα μπολονέζ και καλύπτουμε με την υπόλοιπη σάλτσα μπεσαμέλ. Αραδιάζουμε λεπτές φέτες μοτσαρέλας στην επιφάνεια.

Καλύπτουμε το φαγητό με βουτυρωμένο αντικολλητικό χαρτί ψησίματος, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στον φούρνο για περίπου 40 λεπτά. Προς το τέλος του ψησίματος, ξεσκεπάζουμε τα λαζάνια και ψήνουμε για 10 λεπτά, να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια. Αφήνουμε τα λαζάνια μπολονέζ, να σταθούν για 15 λεπτά επάνω στον πάγκο της κουζίνας.

Έπειτα σερβίρουμε σε κομμάτια.

Πηγή: argiro.gr