

よろず

イタリアのオープン料理の王道！！

王道レシピ

ラザーニャ (Lasagna)



①ミートソース(ボロネーズソース)

◆材料

牛挽き肉	600g
トマト	500g
たまねぎ	300g
にんじん	100g
セロリ	100g
にんにく	2片
パンチェッタ (ベーコン)	100g
赤ワイン	400cc
ブイヨン (鶏ガラスープ等)	200cc
ホールトマト缶	1缶(400g)
野菜ジュース	400cc
イタリアンパセリ、ナツメグ	適量
塩・胡椒・オリーブオイル・しょう油	適量
ローリエ	数枚

◇作り方

1. トマトを熱湯につけ、(皮が硬い場合は皮に割れ目が入る迄煮る)。冷水に取り、皮を剥き(湯剥き)、種を取り除いてざく切りにする。
 2. たまねぎ、にんじん、セロリをみじん切りにする。(フードカッターを使用すると良い)
 3. にんにく、イタリアンパセリをみじん切りにする。
 4. パンチェッタを細かく切る。
 5. 大きい目の鍋にオリーブオイルを熱し、2の野菜を焦がさないように色よく炒める。
 6. 5に、にんにくとパンチェッタを加え更に炒める。
 7. 6に牛挽き肉を入れ、塩を少々ふり、強火でさっと炒めワインを加え、強火のまま短時間で煮詰める。
 8. 7の水分が殆どなくなったらブイヨン、1のトマト、ホールトマト、野菜ジュース、イタリアンパセリ、ナツメグ、ローリエ、隠し味にしょう油をひと垂らし(ごく少量)加え、中弱火で30~40分煮込んで程よい濃さのソースに仕上げる。(長時間煮込まないこと)
 9. 火から下ろす直前に黒胡椒を加える。
- ※パンチェッタが手に入らなければ普通のベーコンで構いません。
 ※ベーコンの塩気を考慮して味を整えて下さい。
 ※トマトの湯剥き、種取りの際には火傷に注意して下さい。
 ※このミートソースの分量は今回のラザーニャに使用する2倍の分量です。たくさん作って冷凍しておきましょう。

②ホワイトソース(ベシャメルソース)

◆材料

バター (無塩)	40g
小麦粉	40g
牛乳	500g

◇作り方

1. 鍋にバターを入れ、弱火で溶かす。
2. 小麦粉を入れ、小麦粉がさらっとするまで炒める。
3. 鍋を火からおろし、人肌に温めた牛乳を少しずつ入れて混ぜる。
4. 鍋を再び火に戻し、中火でとろみが付くまで混ぜ、塩・胡椒で味を整える。

③ラザーニャ

◆材料 (5~6人前、ラザーニャ型 30cm X 21cm)

パスタ	12枚(300g)
ミートソース	①で作った量の半分
ホワイトソース	②で作った量
パルメザンチーズ	250g
モッツアレラチーズ	250g

◇作り方

1. オープンを使用するパスタメーカーの指定通りの温度に予熱。
2. ラザーニャ型の底一面にホワイトソースを塗る。
3. 2の上にパスタを3枚横に並べて敷き詰め、ホワイトソース、ミートソース、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズの順に重ね、その上にパスタを乗せる。これを繰り返して3層にする。
4. 一番上のパスタの上にホワイトソースを塗り、パルメザンチーズで覆う。
5. 4をオープンに入れて、パスタメーカーの指定通りの時間焼く。(20~30分程)

※茹でる、若しくは湯につけるタイプのパスタを使用する場合は、ホワイトソースを作る前、又は作りながら下準備して下さい。

