



Lasagne i cannelloni to typowo włoskie potrawy, ale już na stałe weszły do polskiego jadłospisu, zwłaszcza odkąd nie ma kłopotu z kupnem właściwego makaronu cannelloni, czyli dużych rurek i płatów makaronowych do lasagne. Nadzienie też może być na różne gusta.

Potrzeba:

- 8 sztuk płatów lasagne,
- 6-7 sztuk cannelloni (w zależności od wielkości naczynia),
- 0,5 kg mięsa mielonego (zazwyczaj wieprzowego),
- duża cebula,

- 4 ząbki czosnku,
- puszka pomidorów bez skóry w kawałkach albo 6 pomidorów,
- 2 łyżki masła oraz masło do wysmarowania naczynia,
- 2 łyżki mąki pszennej,
- szklanka mleka,
- olej albo oliwa do smażenia (ale nie extra virgin),
- 30-40 dkg startego sera,
- pieprz mielony, czosnek mielony, papryka ostra mielona i bazylia ewentualnie sól (ale sól jest niezdrowa, poza tym ser żółty jest dość słony).

{gallery}lasagne{/gallery}

Sposób przygotowania:

Farsz

Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Czosnek obrać, rozgnieść, lekko oprószyć solą i posiekać. Na

patelni rozgrzać oliwę lub olej i najpierw zeszklić cebulę, a następnie dorzucić czosnek i też zeszklić. Trzeba uważać, żeby ani cebuli ani czosnku nie zbrązowić, bo brązowa cebula i czosnek nie są zdrowe, a przede wszystkim są gorzkie. Następnie wyłożyć na patelnię mięso i smażyć, aż osiągnie jasnobrązowy kolor i zacznie puszczać sok. Dodać przyprawy mielone. Następnie dorzucić pomidory z puszki albo pomidory świeże. Jeśli decydujemy się na świeże pomidory, to wcześniej trzeba je sparzyć i obrać ze skórki, a potem pokroić w drobne kawałki. Całość wymieszać i nakryć pokrywką. Dusić na małym ogniu 30 minut. Co 10 minut porządnie wymieszać. Po 30 minut zdjąć pokrywkę i przez kolejne 10 minut odparować wodę. Potem zdjąć z kuchenki.

Płaty lasagne i cannelloni

Choć producenci płatów zapewniają, że są one gotowe do użycia bez wcześniejszego gotowania, to z naszych doświadczeń wynika, że takie płaty po upieczeniu są twarde. Dlatego dobrze je na 5 minut zanurzyć we wrzątku. Rurki cannelloni wystarczy zanurzyć na góra 3 minuty. Dłużej trzymane w wodzie zaczną się rozpadać.

Sos beszamelowy

W małym garnku rozpuścić masło. Kiedy już zaczyna wrzeć dodać mąkę i rozmieszać z masłem. Dodać zmielony pieprz i porcjami wlewać mleko. Często trzeba mieszać. Kiedy sos zacznie gęstnieć zdjąć z fajerki.

Lasagne i cannelloni

Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. W naczyniu układać warstwami - 2 płaty lasagne, farsz mięsny, starty ser i sos beszamelowy. Wyjdą trzy warstwy z farszem. Na ostatnią warstwę płatów lasagne nie nakładamy farszu. Rozsmarowujemy resztkę sosu beszamelowego i posypujemy startym żółtym serem.

Cannelloni wypełniamy farszem mięsnym, układamy obok lasagne, smarujemy sosem beszamelowym i posypujemy startym serem. Naczynie nakrywamy folią aluminiową, wstawiamy

do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy ok. 30 minut.

UWAGI:

Mięso wieprzowe można zastąpić wieprzowo-wołowym, wołowym, z indyka lub baraniną (ale to prawdziwy rarytas). Zamiast farszu mięsnego można dać jakiegokolwiek inny np. warzywny.

Świetnie smakuje lasagne ze szpinakiem z przepisu na [>>> łososia ze szpinakiem](#) . Należy jedynie wziąć pod uwagę, że szpinak nie powinien być zbyt rzadki, czyli nie przesadzać ze śmietaną.

SMACZNEGO

(źr. Kamil)