

## Лазанья с фаршем и пармезаном

Делюсь рецептом, одним из популярных итальянских блюд. Раньше Лазанья была простой лепешкой круглой формы, которую греки называли *laganon*. Позже римляне переняли обычай печь круглые хлебцы, но начали резать их на полоски, и только итальянцы начали делать это блюдо слоями, с разными начинками между тестом.

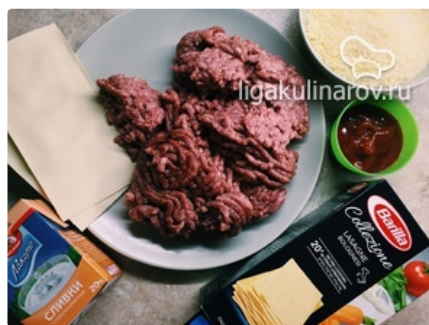


### Ингредиенты

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Фарш домашний             | 1 кг  |
| Сыр пармезан              |       |
| Сливки 20%                | 1 шт. |
| Кетчуп/ томатная паста    |       |
| Листы для лазаньи Barella |       |

[Таблица мер и весов](#)

#### 1 Шаг 1



Все необходимое.

#### 2 Шаг 2



Обжариваем фарш в течении 10ти минут на среднем огне. В середине жарки добавляем кетчуп или томатную пасту.

### 3 Шаг 3



В тарелку для запекания раскладываем листы, т.к у меня форма не квадратная, пришлось их поломать. Это первый слой.

### 4 Шаг 4



Второй слой- равномерно кладём на листы фарш.

### 5 Шаг 5



Третий слой- посыпаем сыром, далее повторяем всю ту же схему. Листы- фарш- сыр, до верха формы, заканчиваем, чтоб сверху был фарш.

### 6 Шаг 6



Заливаем туда всю пачку сливок.

7 Шаг 7



Ставим в духовку на час, на 200 градусов.

8 Шаг 8



Вытаскиваем, можно ещё сверху посыпать сыром!  
Приятного аппетита! ;)