

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.

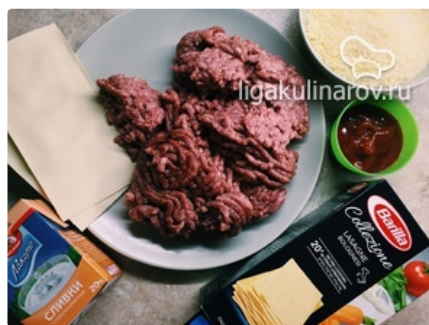


Ингредиенты

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 сырком!
Приятного аппетита! ;)