

Kolbászos, sajtos, bazsalikomos lasagne

A **lasagne** klasszikus olasz étel, de ma már sok magyar háziasszony is szívesen elkészíti.

Készülhet, hússal, vagy zöldséggel töltve. A köztudatban a besamel mártással és darált hússal készült lasagne az ismertebb.

Én jobban kedvelem a paradicsomártással készült lasagnét, és hús helyet kolbászt használok.

Hozzávalók a lasagnéhoz: (4 személyre)

A szószhoz:

- 1 evőkanál olívaolaj,
- 25 dkg fűszeres kolbász (bőrét húzzuk le),
- 5 dkg apróra vágott vöröshagyma,
- 1-2 fokhagymagerezd teáskanál oregánó,
- 1/2 teáskanál pirospaprika,
- 60 dkg hámozott paradicsom



A töltelékhez:

- Fél zacskó szárított bazsalikom (vagy 1 csésze friss bazsalikomlevél apróra vágva),
- 30 dkg ricotta sajt (vagy egyéb lágy sajt),
- 10 dkg mozzarella sajt,
- 6 dkg parmezán sajt (reszelve),
- 1 tojás,
- 1/2 só,
- csipet bors.

Az rétegezéshez, 9 db lasagne tésztaalap.

A lasage lapokat először rövid ideig (két percig) főzzük. A lasagne lapokat hármával tesszük a vízbe, hogy össze ne ragadjanak, majd jeges vízbe mártva ráfektetjük egy tiszta konyharuhára száradni.

Az olasz televízióból lestem el ezt, trükköt. A "la Prove del Cuoco" (szakácspárhaj) című műsorában, Anna Moroni számos szakácskönyv szerzője így szokta készíteni a lasagnét.

30 dkg mozzarella sajt (reszelve), 10 dkg parmezán sajt (reszelve), kevés olíva olaj.

Elkészítés:

Egy lábasban olajat hevítünk, beletesszük a kolbászt, a vöröshagymát, a fokhagymát, az oregánót, a pirospaprikát. Összekeverjük, és addig sütjük, amíg a kolbász meg nem sül. Ekkor a kolbászt villával összetörjük. Még 10 percig sütjük. Ezután hozzáadjuk a paradicsomot, és felforraljuk. Forrás után kisebbre vesszük a lángot és még 5 percig főzzük. Sózzuk, borsozzuk. A lasagne töltelékét összedolgozzuk. Az apróra vágott bazsalikomot, ricottát, 10 dkg mozzarella, 6 dkg parmezán sajtot, tojást, sót, borsot robotgépbe helyezők, masszává dolgozzuk. Egy nagyobb tűzálló tál aljára egy réteg szószt teszünk, erre 3 előfőzött lasagne tészta lap kerül. Következik a bazsalikomos, sajtos töltelék, majd megszórjuk reszelt mozzarellával és parmezán sajttal. A szósz, tészta, töltelék rétegezést még kétszer megismételjük. Végül a legfelső tészta szósz kenünk, és megszórjuk reszelt sajttal, és kevés olíva olajat locsolunk rá. A lasagnét alufóliával letakarva 40 percig sütjük, majd levesszük a fóliát, és még 20 percig sütjük. Tálalás előtt legalább 15 percig pihentetjük. Remélem, hogy a receptem tetszésre talál. Bátran merem ajánlani, mert a mi családunk már sok éve így készíti a lasagnét, és minden barát, ismerős örült, hogy megtanulta ezt a receptet, mert így biztosan nem lesz kemény a lasagne tészta. Ha nagyon sok időnk van, vagy különbeni szoktunk friss tésztát gyúrni otthon, akkor elég a lasagne tészta lapokat egy percig főzni. Ezt a receptet elkészíthetjük darált húsból, (mindegy hogy sertés, vagy baromfi), vagy akár a vasárnapi húslevesből megmaradt főtt hússal is.

[>>> WEBFIRKASZ.HU >>](http://WEBFIRKASZ.HU)