

ลาซานญาโบโลเนส **Lasagne alla Bolognese**



ลาซานญาโบโลเนส **Lasagne Alla Bolognese**

ลาซานญาโบโลเนส Lasagne Alla Bolognese แอดเอลิซาจะชวนเปิดตำราทำเมนูพาสต้าสไตล์อิตาเลียน ซึ่งแอดเอลิซาเองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ อยากรับสูตรเลย นั่นคือลาซานญาโบโลเนส รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ สูตรดั้งเดิมสำหรับ Lasagne alla Bolognese สูตรนี้เผยแพร่โดย Accademia Italiana della Cucina ประยุกต์ด้วยตับไก่ แต่ตรงกันข้ามกับวิธีปกติคือไม่เติมไวน์เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยล่ะ แอดเอลิซารับประกันความอร่อยล่ะ รับรองอร่อยสุดๆ เอาล่ะค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำลาซานญาโบโลเนสกัน แต่คิดก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูลาซานญาโบโลเนสกันเลยล่ะ

สูตรลาซานญาโบโลเนส

– สำหรับซอส **RAGÚ** โบโลเนส

หอมใหญ่ผ่าครึ่ง

สูตรลาซานญาโบโลเนส

1 แครอทสับละเอียด

ขึ้นฉ่ายฝรั่ง 1 ไม้ สับละเอียด

เนย 30 กรัม

เนื้อวัว 200 กรัม สับหรือสับละเอียด

หมู 150 กรัม สับละเอียดหรือสับละเอียด

ดัตช์ไก่ 100 กรัม

น้ำซूपข้นมะเขือเทศ 1 แก้ว

เกลือ พริกไทย

แผ่นพาสต้าสี่เหลี่ยม:

แป้งขาว 400 กรัม

ไข่ 2 ฟอง

ผักโขม 250 กรัม สุก บีบ สะเด็ดน้ำ และสับละเอียด

- แผ่นพาสต้าสี่เหลี่ยม

นม 500 มล

แป้ง 2 ช้อนโต๊ะ

เนยชิ้นเล็ก

จันทน์เทศ

เกลือ

Parmigiano-Reggiano ชูด

วิธีทำลาซานญาโบโลเนส

ละลายเนยในกระทะขนาดใหญ่หรือผัด ใส่ผักสับละเอียดแล้วผัดสักสองสามนาที เพิ่มเนื้อและดัตช์ไก่ ผัดสักสองสามนาที แล้วใส่น้ำซूपข้นมะเขือเทศ เกลือ และพริกไทย ปิ้งจนสุกประมาณ 40 นาที

เตรียมแผ่นพาสต้าโดยผสมแป้ง ไข่ และผักโขมเข้าด้วยกัน แล้วใช้ส้อมตีส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เริ่มนวดแป้งด้วยมือจนยืดหยุ่นและเหนียวเล็กน้อย คลึงแป้งออกแล้วหั่นเป็นแผ่นใหญ่ พักแป้งให้คลายตัวดี ปิ้งแผ่นพาสต้าสักสองสามนาทีในน้ำเค็มเล็กน้อย เมื่อเสร็จแล้ว ให้เอาออกจากน้ำโดยใช้ช้อน slotted และบนผ้าเช็ดตัวให้สะเด็ดน้ำ

เตรียมซอสเบซาเมลโดยละลายเนย ใส่แป้งลงไปผัดสักสองสามนาที จากนั้นเติมนมและตีให้เข้ากัน ปิ้งสักครึ่งชั่วโมงได้ซอสสีขาวข้นเหนียว ปิดท้ายด้วยการปรุงรสซอสด้วยเกลือและลูกจันทน์เทศ พักไว้

เตรียมภาชนะ/จาน: ภาชนะที่ละลายแล้ว ใส่รากู่อีกชั้นและชีสขูดอีกชั้น ต่อด้วยแผ่นพาสต้าอีกชั้นหนึ่ง จากนั้นใส่รากู่อีกชั้นหนึ่ง ใส่ซอสเบซาเมลอีกชั้นหนึ่งและชีสขูดอีกชั้นหนึ่ง ดำเนินการต่อจนกว่าเพื่อนจะไปถึงด้านบน ปิดท้ายด้วยซอสเบซาเมลหนึ่งชั้นแล้วใส่เนยสองสามชั้น

ใส่ในเตาอบอุ่นและอบที่อุณหภูมิปานกลาง (160 องศาเซลเซียส) ประมาณ 30 นาทีหรือจนด้านบนเป็นสีน้ำตาลทอง ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/lasagne-bolognese/recipe>

ประวัติลาซานญาโบโลเนส

ถึงแม้ลาซานญาอัลลาโบโลเนสที่โด่งดังที่สุดหรือ ลาซานญาอัลฟอรโน (ลาซานญาจากเตาอบ) จะมาจากเมืองโบโลญญา แต่สูตรอาหารที่เก่าแก่ที่สุดสำหรับอาหารจานขึ้นชื่อนี้เป็นที่รู้จักในศตวรรษที่ 13 แล้ว และมาจากทางใต้ของอิตาลี จากเนเปิลส์ สูตรอาหารเหล่านี้ได้รับการพัฒนาตลอดหลายศตวรรษที่ผ่านมา และได้ใช้มอสซาเรลลา ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์นมทั่วไปของภาคใต้

