



パーティーラザニア

たっぷり10人前！みんなでシェアする贅沢ラザニア 特別な日の食卓はオープンから感じるトマトソースやチーズの香りが食卓を華やかに包みます。層を重ねたパスタ、生クリームのようなベシャメルソース、そしてとろけるチーズが織りなすハーモニーはひたすらごちそうの王道！

使用商品

- ・ #108 ラザニア
- ・ フェルーチェ ざくざくトマト

(10人分)

A

- ・ 玉ねぎ(みじん切り)...大1個
- ・ にんじん(みじん切り)...1本
- ・ セロリ(みじん切り)...1本
- ・ オリーブオイル....100ml
- ・ 合挽肉ミンチ....300g
- ・ ざくざくトマト...2個(390gX2)
- ・ 赤ワイン....100cc
- ・ 塩こしょう...各小さじ1/2くらい
- ・ 砂糖.....大さじ1
- ・ コンソメ(顆粒)....8g
- ・ オレガノ....大さじ1くらい
- ・ ナツメグ....小さじ1/2くらい
- ・ ローリエ....1枚
- ・ 牛乳....1L
- ・ 小麦粉....100g ・ バター....100g

材
料

- ・ 玉ねぎ(スライス).....半個
- ・ ラザニアシート.....500g
- ・ シュレッドチーズ.....300g

手
順

- ①ミートソース：鍋にAを入れて玉ねぎが透明になるまで炒める
- ②①に合挽肉を入れて、少し焦げ目がつくようにためて火が通ったら赤ワインとざくざくトマトを加える。(水100mlを加える)
- (3)塩、砂糖、オレガノ、ローリエ、ナツメグを加え30分ほど煮込む
- (4)ホワイトソース:玉ねぎスライスに小麦粉をまぶし、フライパンにバターを溶かし炒める
- (5)(4)に少しずつ牛乳を加え塩こしょうで調える
- (6)大きな容器(バットで3Lくらい入るものが望ましい)にミートソース、ホワイトソース、ラザニアシートを順番に5層程度に重ねる。最後にシュレッドチーズをたっぷりと振りかける
- (7)10分ほど置いてから170度のオーブンで40分焼き上げ完成