

Лазанья с цукини и моцареллой

Используются сыры: **Mozzarella Ciliegina**, **Моцарелла Ciliegina Favorit Cheese**



Ингредиенты

- Готовые листы для лазаньи

- Сливочное масло

50 г

- Мука

50 г

- Молоко

500 мл

- Цукини

1-2 шт.

- Луковица

1 шт.

- Мясной фарш

200 г

- Mozzarella Ciliegina

200 г

- Тёртый пармезан

150 г

Процесс приготовления

- Готовим бешамель:

Поставьте согреваться молоко, но не доводите до кипения!

Растопите сливочное масло, добавьте муку, постоянно помешивая.

Добавляйте молоко к смеси масла с мукой небольшими порциями, постоянно помешивая и добиваясь однородности.

На этом этапе разогрейте духовку до 180 градусов.

- Готовим начинку:

Обжарьте нарезанный кубиками лук.

Добавьте фарш и обжарьте пару минут.

Добавьте нарезанный кубиками цукини и всё обжарьте 5-7 минут.

- Собираем лазанью:

Смажьте форму сливочным маслом.

Выложите небольшой слой начинки, немного соуса бешамель и укройте листом пасты.

Опять слой начинки, кусочки моцареллы и тёртого пармезана, немного соуса. Укройте листом пасты.

Ещё один слой начинки, соус, моцарелла и пармезан. И опять лист пасты.

Сверху уложите остатки сыра и посыпьте оставшимся пармезаном. Влейте по краям остатки соуса.

Запекайте 35-40 минут при 180 градусах.

Лазанья хорошо сочетается с вином, это плотное и вкусное блюдо.

Приятного аппетита!