

ラザニア作り

イタリア代表料理ラザニアを8月19日に作りました。

ラザニアは平たい板状のパスタの一種、または、それを用いたパスタ料理。

イタリア語で「オーブンで焼き上げたラザニア」を意味するラザーニャ・アル・フォルノと呼ぶこともある。



(↑深さのある耐熱容器に、ベシャメルソース、ミートソース、ラザニア、チーズを何層か重ね、最上段のベシャメルソースに焼き色がつくようにバターをのせてオーブンで焼いたもの)

数種類のチーズを使うレシピが一般的であり、リコッタチーズ、モッツァレラチーズ、それにパルメザンチーズの3種類を混ぜて使う。他にほうれん草と卵を使ったラザーニャ・ヴェルデが知られている。

ミートソースを作り、次にベシヤメルソースも作りました。

美味しいラザニアのおいがただよっていて、すごくお腹が空きました。

～材料を重ねる作業～

ミートソース、ラザニア、ベシヤメルソース、ハム、チーズという順で何層か重ねていき、材料を層状にし、最後にオーブンで焼きました。



感想♪

- ・ラザニアはとても上手にできました。そして、美味しかったです。
- ・ラザニアはとても美味しかったです。家の人にも食べてもらいました。
- ・「おいしい！家でも作りたい、レシピがほしい」と言っていました。
- ・作るのは少し大変だったけど、食べたら、疲れが取れそうなくらい美味しかったです！