



## メニュー特徴

「フェラーラ」の茹ですに焼けるラザニアシートを使ったメニュー。ミートソースとホワイトソースの相性が抜群の本格的な味わいです。

## フェラーラ ラザニア

- 平たい板状の卵入りパスタ
- 茹ですに焼ける簡便なタイプ
- 長さ175mm前後、幅8mm前後、肉厚1mm前後
- 標準茹で時間6分



## 配合（20×20cm程度の角耐熱器／6人分）

| 原材料                          | NP | 重量   | 備考      |
|------------------------------|----|------|---------|
| フェラーラ ラザニア                   | ●  | 8枚   |         |
| ミートソース※                      |    | 700g | 下記レシピ参照 |
| { ホワイトソース缶<br>牛乳             |    | 250g |         |
|                              |    | 125g |         |
| シュレッドチーズ                     |    | 50g  |         |
| パセリ                          |    | 適量   |         |
| 【ミートソースを手作りする場合※】 出来上がり約750g |    |      |         |
| 油                            |    | 20g  |         |
| にんにく（みじん切り）                  |    | 10g  |         |
| 玉ねぎ（みじん切り）                   |    | 200g |         |
| 牛挽き肉                         |    | 200g |         |
| 赤ワイン                         |    | 50g  |         |
| A カットトマト缶                    |    | 400g |         |
| A デミグラスソース缶                  |    | 100g |         |
| A 食塩                         |    | 5g   |         |
| A 砂糖                         |    | 8g   |         |
| A 顆粒コンソメ                     |    | 5g   |         |
| A 黒胡椒                        |    | 適量   |         |

## 工程

- ① ミートソースを準備する。（市販品を使用する場合は水分を10～15%程度加える。手作りの場合は下記レシピを参考に、水分量多めのソースに仕上げる。）
- ② ホワイトソース缶を牛乳でのばしておく。
- ③ 耐熱皿に1/5量のミートソースと②のホワイトソースを敷く。
- ④ ③の上にラザニア2枚をのせ、ソース2種を重ねる。
- ⑤ ④を同様に繰り返して層を作り、最後にシュレッドチーズをのせてそのまま20～30分ほどおく。
- ⑥ オープンで焼成する。（180℃で20～25分）

### 【ミートソースを手作りする場合※】

- ① 油でにんにくと玉ねぎを炒め、さらに牛挽き肉を加えて色が変わるまで炒める。
- ② 赤ワインを入れて2～3分ほど煮立て、アルコール分を飛ばしたらAを加える。
- ③ 沸騰したら弱火～中火にし、時折かき混ぜながら15分程度煮込む。

## ワンポイントアドバイス

- 本品は吸収性が高いため、通常よりも水分量を多めにしたソースを準備し、オープンに入れる前に時間をかけてシートにソースをしっかりと吸水させてから焼成してください。