



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 | | 250g | |
| | 牛乳 | 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。