

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- ラザニアシート：16枚
- ボロネーゼソース：400g
- ベシャメルソース：400ml
- ほうれん草とリコッタのミックス：300g
- パルメザンチーズ（削り）：100g
- モッツアレラチーズ（スライス）：200g
- バジルの葉：10枚

作り方

1. ほうれん草とリコッタのミックスを準備する。ほうれん草をさっと茹でて水気を切り、リコッタチーズと混ぜ合わせる。
2. ラザニアシートを茹でる。
3. グリスしたオープン対応の深めの容器に、最初にボロネーゼソースを敷き詰め、上にラザニアシートを一枚置く。
4. ラザニアシートの上にベシャメルソース、次にほうれん草とリコッタの層、さらにパルメザンとモッツアレラを加える。
5. この順序で材料がなくなるまで層を重ね、最上部はモッツアレラとパルメザンで仕上げる。
6. 各層を少しずつずらしながら積み上げ、階段状に見えるように

配置する。

7. 190 ° Cで30分焼き、表面がきつね色になるまでチーズを溶かす。

8. オーブンから取り出し、バジルを飾って完成。