LASAGNE AL FORNO



Figure Lasagne al forno https://cookidoo.thermomix.com/recipes/recipe/en-US/r54713

Tässä klassisessa ruokalajissa on kerroksittain lasagnelevyjä, lihaisaa raguuta ja béchamelkastiketta sekä päällä parmesaania. Raguu ja béchamelkastike voidaan valmistaa etukäteen, jolloin ruoan voi koota tarjoilupäivänä. Ellet löydä gluteenittomia lasagnelevyjä, ohjeen lopussa olevaa lasagnelevyjen ohjetta. Tai tee kuten italialaiset ja käytä pastan tilalla ohuita viipaleita paistettuja polentaa, niin syntyy ruokalaji **polenta pasticciata.**



Figure Polenta pasticciata https://cucina.robadadonne.it/ricetta/polenta-pasticciata/



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 2 ½ tuntia **(sisältää bolognesen valmistamisen)****Kypsennysaika:** 35-40 minuuttia**4-6 hengelle**  |
| **TÄYTTEESEEN**  |
| 1 annos  | Ragu bolognesea ( jätä maksa ja kerma pois ) ja lisää jauhelihan määrä 400 grammaan |
| **PÄÄLLE**  |
| 1 annos  | Béchamelkastiketta  |
| 55 g | Parmesaania raastetutta  |
| **VIIMEISTELYYN** |
| 280 g | Esikypsytettyjä kananmunattomia lasagnelevyjä  |
| 1. Valmista raguu bolognese erillisen ohjeen mukaan (huomaa yllä mainitut muutokset.
2. Valmista béchamelkastike.
3. Kuumenna uuni +190 °C-asteiseksi. Levitä kauhallinen lihakastiketta 1.4 litran uunivuoan pohjalla. Nosta päälle 2 lasagnelevyä. Lisää puolet lihakastikeesta, 2 lasagnelevyä, loput kastikkeesta ja viimeiset 2 lasagnelevyä. Kaada päälle béchamelkastike ja ripottele pinnalle parmesaaniraaste.
4. Paista lasagnea uunissa 35-40 minuuttia eli kunnes se kuplii ja pinta alkaa ruskistua. Tarjoa kuumana.
 |
| **TARJOILUEHDOTUS** Lasagnen seuraksi sopii vihreä salaatti tai muu kasvissalaatti.  |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton ja pähkinätön****Valmista lasagne ohjeen mukaan**, mutta tee maidotonta béchamelkastiketta. Ripottele pinnalle soijapohjaista juustoa.  |
| **GLUTEENITON** Ellet löydä gluteenittomia lasagnelevyjä kaupasta tai nettikaupasta, käytä alla olevan yksinkertaista ohjetta. Voit myös valmistaa lasagnen pastalevyjen sijaan ohuista polentaviipaleista.  |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön****Valmisteluaika:** 2 tuntia 45 minuuttia **(sisältää lasagnelevyjen ja bolognesen valmistamisen)****Kypsennysaika:** 35-40 minuuttia**4-6 hengelle**  |
| **LASAGNELEVYIHIN** |
| 1 ¼ dl (85 g) | Gluteenittomia valkoisia jauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| ¾ tl  | Ksantaamikumia |
| ¼ tl | Suolaa |
| 1  | Iso muna vatkattuna  |
| 1 rkl  | oliiviöljyä |
| 1. Valmista kuten pähkinätön ja kananmunaton versio, mutta tee ensin lasagnelevyt. Siivilöi jauhot, ksantaanikumi ja suola kulhoon. Sekoita joukkoon muna ja öljy, niin että saat kiinteän taikinan.
2. Vaivaa taikina työpöydällä notkeaksi. Kääri muovikelmuun ja jätä puoleksi tunniksi lepäämään.
3. Kauli taikina mahdollisimman ohueksi ja leikkaa se kuudeksi 15 x 7,5 cm:n kokoiseksi levyksi. Kauli reunojen yli jäävät suikaleet tarvittaessa uudelleen. Levitä levyt pöydälle kuivumaan siksi aikaa, kun valmistat täytteen. Jatka kuten ylimmän reseptin mukaan.
 |
| **VIHJEITÄ**Kokeile gluteenittomien jauhojen tilalla tattarijauhoja. Voit leikata kaulitun taikinan myös nauhoiksi, niin saat kotitekoista tagliatellea. Anna nauhojen kuivua 30 minuuttia ja keitä niitä sen jälkeen kevyesti suolatussa vedessä muutama minuutti.  |



Figure tagliatelle



Figure 4 ksantaamikumi https://www.decola.fi/product/5863/ksantaanikumi-50g---funcakes-xantham-gum