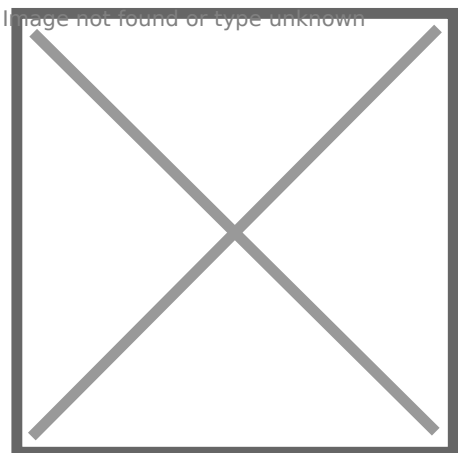


Ленивая лазанья с пастой нвассер

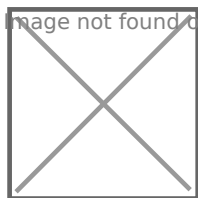
Сложность: Вложить душу

6 порций

30 мин



Продукты Bravolli:



Паста нвассер для запеканок

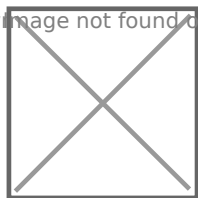
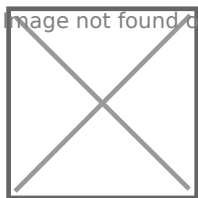
Ингредиенты:

Для соуса бешамель потребуется:
1 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г пшеничной муки, соль, черный перец, мускатный орех — по вкусу

Способ приготовления:

- Приготовить соус бешамель: в кастрюлю с растопленным сливочным маслом всыпать муку, тщательно перемешать, жарить на слабом огне до появления орехового аромата. Тонкой струйкой влить молоко, постоянно помешивая. Добавить специи, варить 3-5 минут на слабом огне до загустения. Накрыть крышкой.
- На разогретой сковороде с добавлением оливкового масла обжарить нарезанные мелким кубиком лук, чеснок и томат в течение 2-3 минут.
- Добавить фарш и пасту, залить соусом, готовить на среднем огне под крышкой 15-20 минут. Посолить по вкусу.
- Добавить натертый сыр, снять с огня и дать постоять под крышкой 3 минуты.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Обязательно после того, как выключили плиту, дайте потомиться блюду под крышкой около 3-5 минут.