

Lasagne z miękkim jajem



Składniki

8 szt. - Płaty makaronu lasagne
10 dkg - Mozzarella
30 dkg - Świeży szpinak
2 szt. - Pomidor
0,5 szt. - Cukinia
2 szt. - Gałązka selera naciowego
1 szt. - Cebula
3 szt. - Ząbek czosnku
3 łyżka - Masło
2 łyżka - Oliwa
3 łyżka - Mąka
3/4 szklanka - Mleko
2 szt. - Jajko
Bazylia, biały pieprz

Opis wykonania

Klasyka gatunku w zupełnie nieklasycznym wydaniu. Dla wielbicieli włoskiej makaronowej zapiekanki, ale nie zawsze tylko z mięsnym pomidorowym sosem.

Szpinak wrzucamy na rozpuszczone 2 łyżki masła i duża szczypta soli. Na koniec 2-3 szczypty białego pieprzu.

Miąższ pomidorów kroimy w kostkę. Cukinię, seler i cebulę siekamy (nie bardzo drobno). Na patelni rozgrzewamy oliwę z selerem i po chwili dodajemy cebulę, smażymy do zeszklenia i dodajemy cukinię. Po 5 minutach na średnim ogniu zawartość patelni przekładamy do przygotowanych wcześniej pomidorów. Sól, pieprz i bazylia.

Przygotowujemy sos beszamelowy.

Procedurę łączenia proponuję może dość nietypową, ale do tego zestawu warto trochę zmiękczyć płaty makaronu. Dlatego przed ułożeniem ich w miseczce wrzucamy je na 3-4 minuty do wrzącej wody.

Na dno miseczek łyżka beszamelu i po jednym płacie makaronu. Na makaron wykładamy pomidory z cukinią, około 2/3 wszystkiego. Polewamy lekko po wierzchu sosem beszamelowym. Na to kolejne płaty makaronu i szpinak. Na szpinak beszamel i płaty makaronu. Na środku robimy lekkie wgniecenie. Pozostałą cukinię z pomidorami rozkładamy dookoła, a w środek wbijamy jajko. Po farszu polewamy beszamelem, przykrywamy makaronem, a na wierzch grube plastry mozzarelli polane resztą beszamelu. Rozgrzany piekarnik 180-200 stopni, wstawiamy na 20 minut.