

Φανταστικά λαζάνια φούρνου με κιμά, ένα πολύ νόστιμο φαγητό για το οικογενειακό και το γιορτινό τραπέζι. Δείτε πώς να τα φτιάξετε τέλεια, χωρίς να σας ξεραθούν ή να στεγνώσουν! Δεν χρειάζονται προ-βράσιμο!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. λαζάνια για φούρνο

Για τη σάλτσα κιμά:

1100 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο σε φετάκια

1 κ.σ. πελτέ

400 γρ. ντομάτες κονκασέ

250 γρ. συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας

1 καρότο τριμμένο

1 πράσο σε ροδέλες

1 κ.γλ. τριμμένο μπαχάρι

2 φύλλα δάφνης

1 ποτήρι κόκκινο κρασί

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Για τη μπεσαμέλ:

120 γρ. βούτυρο

120 γρ. αλεύρι

1200 ml γάλα

Αλάτι

3-4 κουταλιές κεφαλοτύρι

4-5 κουταλιές κεφαλοτύρι έξτρα για το πασάλισμα στο τέλος

Λαζάνια φούρνου με κιμά

Εκτέλεση συνταγής

Σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο. Στη συνέχεια σωτάρουμε και το σκόρδο και το καρότο.

Προσθέτουμε τον κιμά και τον πατάμε καλά να μην έχει σβόλους και να καβουρδιστεί. Μόλις αρχίσουν να σώνονται τα υγρά του, προσθέτουμε το κρασί. Αφήνουμε λίγο το αλκοόλ να εξατμιστεί.

Τρίβουμε τον πελτέ στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το μπαχάρι.

Ρίχνουμε τις ντομάτες κονκασέ και τα 2/3 από το συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας. Το 1/3 το κρατάμε για να δώσουμε χρώμα και γεύση στη μπεσαμέλ μας.

Προσθέτουμε 1 φλυτζάνι νερό στον κιμά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τον μαγειρεύουμε για περίπου 25-30 λεπτά. Θέλουμε να είναι ζουμερός, οπότε αν χρειαστεί συμπληρώνουμε νεράκι.

Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα (αυγοδάρτη). Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα και ανακατεύουμε διαρκώς.

Βάζουμε αλάτι και την υπόλοιπη ντομάτα και ανακατεύουμε. Μόλις δούμε ότι αρχίζει να πήζει προσθέτουμε το τυρί και αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Τη μπεσαμέλ δεν τη θέλουμε σφιχτή, θέλουμε να είναι αραιή για να μας βοηθήσει να έχει υγρασία το φαγητό μας και να ψηθεί σωστά, χωρίς να στεγνώσει.

Παίρνουμε ένα ταψί 30 X 40 εκ. Βάζουμε μπεσαμέλ με μια κουτάλα και την απλώνουμε. Στρώνουμε τα πρώτα 6 λαζάνια να καλύψουν τον πάτο του ταψιού.

Βάζουμε κιμά και τον απλώνουμε ομοιόμορφα. Ρίχνουμε λίγη μπεσαμέλ διάσπαρτη και πασπαλίζουμε με λίγο τυρί τριμμένο.

Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσουν τα λαζάνια. Συνήθως τα πακέτα έχουν 30 λαζάνια, βγαίνουν 5 στρώσεις των 6.

Στην τελευταία στρώση από λαζάνια αδειάζουμε πάνω την υπόλοιπη μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε με τριμμένο τυρί.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180° αρχικά για 25 λεπτά με το ταψί σκεπασμένο με χαρτί ψησίματος και αλουμινοχαρτο. Στη συνέχεια τα αφαιρούμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 20-25 λεπτά. Προς το τέλος του ψησίματος δυναμώνουμε το φούρνο στους 200° για να δώσουμε ωραίο χρώμα.

Αφήνουμε το ταψί με το φαγητό λίγο να σταθεί και στη συνέχεια κόβουμε σε κομμάτια.

Καλή όρεξη!

Λαζάνια φούρνου με κιμά

Βήμα προς Βήμα

1

Σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο. Στη συνέχεια σωτάρουμε και το σκόρδο και το καρότο.-

- 2 Προσθέτουμε τον κιμά και τον πατάμε καλά να μην έχει σβόλους και να καβουρδιστεί. Μόλις αρχίσουν να σώνονται τα υγρά του, προσθέτουμε το κρασί. Αφήνουμε λίγο το αλκοόλ να εξατμιστεί.
- 3 Τρίβουμε τον πελτέ στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το μπαχάρι.-
- 4 Ρίχνουμε τις ντομάτες κονκασέ και τα 2/3 από το συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας. Το 1/3 το κρατάμε για να δώσουμε χρώμα και γεύση στη μπεσαμέλ μας.
- 5 Προσθέτουμε 1 φλυτζάνι νερό στον κιμά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τον μαγειρεύουμε για περίπου 25-30 λεπτά. Θέλουμε να είναι ζουμερός, οπότε αν χρειαστεί συμπληρώνουμε νεράκι.
- 6 Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.
- 7 Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα (αυγοδάρτη).
- 8 Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα και ανακατεύουμε διαρκώς.
- 9 Βάζουμε αλάτι και την υπόλοιπη ντομάτα και ανακατεύουμε.
- 10 Μόλις δούμε ότι αρχίζει να πήζει προσθέτουμε το τυρί και αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Τη μπεσαμέλ δεν τη θέλουμε σφιχτή, θέλουμε να είναι αραιή για να μας βοηθήσει να έχει υγρασία το φαγητό μας και να ψηθεί σωστά, χωρίς να στεγνώσει.
- 11 Παίρνουμε ένα ταψί 30 X 40 εκ. Βάζουμε μπεσαμέλ με μια κουτάλα και την απλώνουμε. Στρώνουμε τα πρώτα 6 λαζάνια να καλύψουν τον πάτο του ταψιού.
- 12 Βάζουμε κιμά και τον απλώνουμε ομοιόμορφα. Ρίχνουμε λίγη μπεσαμέλ διάσπαρτη και πασπαλίζουμε με λίγο τυρί τριμμένο.-
- 13 Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσουν τα λαζάνια. Συνήθως τα πακέτα έχουν 30 λαζάνια, βγαίνουν 5 στρώσεις των 6.
- 14 Στην τελευταία στρώση από λαζάνια αδειάζουμε πάνω την υπόλοιπη μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε με τριμμένο τυρί.
- 15 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180° αρχικά για 25 λεπτά με το ταψί σκεπασμένο με χαρτί ψησίματος και αλουμινοχαρτο.
- 16 Στη συνέχεια τα αφαιρούμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 20-25 λεπτά. Προς το τέλος του ψησίματος δυναμώνουμε το φούρνο στους 200° για να δώσουμε ωραίο χρώμα.
- 17 Αφήνουμε το ταψί με το φαγητό λίγο να σταθεί και στη συνέχεια κόβουμε σε κομμάτια. Καλή όρεξη!-