

Lazania z dynią



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg pieczonej dyni, pokrojonej w kostkę 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na 4 osoby:

nadzienie dyniowe:

- 1 kg pieczonej dyni, pokrojonej w kostkę
- 1/2 puszki pomidorów krojonych
- 15 g masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 4 liście szalwii
- 1 cebula
- 30 ml białego wina
- 30 ml wody
- sól i pieprz

sos pomidorowy:

- 300 ml passaty (przecieru pomidorowego)
- 100 ml wody
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz

warstwa serowa:

- 150g twarogu koziego Chevrissime blanc
- 250 g ricotty
- 1 duże jajko lub 2 małe
- sporo świeżo mielonej gałki muszkatołowej
- sól i pieprz

dodatkowo:

- płaty lazanii
- 1 kula mozzarelli z zielonymi oliwkami (lub zwykła)

Przygotowanie:

1.Nadzienie dyniowe: na patelni rozgrzej masło i oliwę, a następnie podsmaż liście szalwii. Dodaj posiekaną cebulkę oraz czosnek i podsmaż ok. 5min. na niewielkim ogniu. Po tym czasie dodaj na patelnię kawałki dyni, zamieszaj. Po 2-3 min. dodaj wino, wodę oraz krojone pomidory. Duś pod przykryciem przez 15 min. Dopraw do smaku i odstaw do ostygnięcia.

2.Sos pomidorowy: w dzbanku zmieszaj ze sobą passatę i wodę, dopraw cukrem, solą i pieprzem. Wymieszaj.

3.Warstwa serowa: w misce utrzyj ser kozi z ricottą, dodaj rozmacone jajka i wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

4.Piekarnik rozgrzej do 200 st.

5.Etapy przygotowania lazanii: na dno naczynia do zapiekania wlej 1/2 sosu pomidorowego, wyłóż na niego warstwę płatów lazanii, następnie warstwę 1/3 dyniowego farszu, na to warstwę 1/3 nadzienia serowego. Znow przykryj płatami lazanii i powtórz kolejność warstw jeszcze dwukrotnie. Ostatnią warstwą powinno być nadzienie serowe. Polej całą lazanię pozostałym sosem pomidorowym, na wierzchu rozrzuć pokrojoną w kostkę mozzarellę. Wstaw do piekarnika na ok. 60 min. Po upieczeniu odstaw gotową lazanię jeszcze na 10-15 min., żeby łatwiej ją było pokroić