

BARAZKI LASAGNA

written by Errezetak



Lasagna errezeta italiar bat da. Bertan, pasta-xaflak eta betegarria tartekatzen dira, bexamelarekin estaltzen da eta labean amaitzen da prestaketa. Barruan sasoiko barazkiak erabili ditut. Plater sendo bat izango duzu ordubetea, zure mahaikide guztien gozamenerako.

6 Perts.

Osagaiak:

8 Lasagna xafla

- 2 Tipula
- 1 Kuiatxo txikia
- Alberjinia
- 10 Barrengorri
- 2 Azenario
- 1 Piper gorria
- 1 Piper berdea
- 1 Piper horia
- 250ml Tomate saltsa frijitua
- 200gr Gazta marratua
- Ezkaia
- Olioia
- Ura
- Gatza

Bexamela egiteko:

- 700 ml Esnea
- 50 g de harina
- 6 Koilarakada olioia
- Gatza

- 1 Intxaur muskatua

Denbora: 60 minutu.

Prestaketa:

1. Kazola handi bat $\frac{3}{4}$ urez bete. Sutan jarri gatz pitin batekin. Irakiten hasten denean, sartu lasagna xaflak banan-banan eta egosi paketeak adierazten duen denboran. Egosita daudenean, xukatu eta zabaldu trapu garbi baten gainean, ondo lehor daitezzen.



2. Kazola handi batera **olioa** gehitu. Tipulinak zuritu eta brunoisen zatitu. **Azenarioa** zuritu eta 0,5mm tako zatiak egin. Piperren zurtoinak eta haziak kendu, garbitu eta 2x2cm tako kubotan zatitu. Barazki hauek kazolara gehitu, eta sukaldatu su motelean, 5 minutuz. **Kuiatxoa** eta **albrejina** garbitu, ilargierdietan finak moztu. Kazolara gehitu eta 5 minutuz sukaldatu. **Barrengorriak** garbitu, lehortu eta fin moztu, gehitu kazolara. **Gatzez** ondu eta 10 minutuz sukaldatu, ezkaia gehitu eta beste 5 minutuz sukaldatu. Hozten utzi.



3. **Bexamela** egiteko, jarri berotzen 6 koilarakada olio kazola batean, gehitu **irina** eta multzoa irabiatu irinak bere kolorea aldatu arte. **Esnea** gehitu pixkanaka, saltsa sukaldatu 6-8 minutuz, ez da lodia geratu behar. Gatzez ondu eta intxaur muskatu pittin bat gehitu (1/4 koilaratxo), irabiatu eta gorde.

4. Erretilu erregogor bat tomate frijitu pittin batekin alde guztiak igurtzi, ondoren bere oinarrian, lasagna xaflaz bete, honen gainean barazkien erdia, beste pisu bat muntatu lasagna xaflekin, gainerako barazkiak gaineratu eta hauen gainean beste lasagna xaflaz estali. Bexamela eta ondoren tomate saltsa gaineratu. Gazta marratu gehitu, bexamela estaliz.



5. Labea bero dugula, sartu lasagna eta gainerre. Moztu lasagna zatitan eta zerbitzatu.

