

22 Αυγούστου 2016

Λαζάνια με ντομάτα, φρέσκια μοτσαρέλα και σάλτσα βασιλικού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- 24 πλάκες λαζάνια
- 6 ώριμες ντομάτες κομμένες σε ροδέλες
- 500 γρ. φρέσκια μοτσαρέλα κομμένη σε φετάκια
- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 2 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη
- φυλλαράκια βασιλικού για το γαρνίρισμα
- **Για τη σάλτσα βασιλικού**
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού φύλλα βασιλικού
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού κουκουνάρι τριμμένο
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού παρμεζάνα τριμμένη
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
- 2-3 σταγόνες πράσινο Tabasco
- λίγη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

1. Ετοιμάζετε πρώτα τη σάλτσα βασιλικού ως εξής: χτυπάτε στο μπλέντερ τα φύλλα βασιλικού με το αλάτι, το σκόρδο, το κρεμμύδι, το κουκουνάρι, την παρμεζάνα και το λάδι μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτετε λίγο πιπέρι, τη ζάχαρη και το Tabasco.
2. Βουτυρώνετε ένα πυρίμαχο ορθογώνιο ταψί και πασπαλίζετε με τη φρυγανιά. Τοποθετείτε μέσα μία στρώση λαζάνια και περιχύνετε με τη σάλτσα βασιλικού. Τοποθετείτε φετάκια μοτσαρέλας και ροδέλες ντομάτας. Στρώνετε κατόπιν άλλη μια φορά λαζάνια, σάλτσα βασιλικού και πάλι μοτσαρέλα και ντομάτα.
3. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Από πάνω τοποθετείτε ροδέλες φρέσκιας ντομάτας και τελειώνετε με φετάκια μοτσαρέλας. Ψήνετε το φαγητό στο φούρνο για 55'-60'. Γαρνίρετε με φυλλαράκια βασιλικού και σερβίρετε.

Συμβουλή

Αν θέλετε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά χρώματα λαζάνια ανά στρώση για πιο ενδιαφέρον οπτικά αποτέλεσμα. Επίσης μπορείτε να

αντικαταστήσετε τη μοτσαρέλα με κασέρι.

Πηγή: icookgreek.com