

Lasagna de Casă cu DOVLECEI, Sos de Carne, Mozzarella, Cașcaval și CUȘCUȘ



Lasagna de Casă cu DOVLECEI, Sos de Carne, Mozzarella, Cașcaval și CUȘCUȘ



Lasagna de Casă cu DOVLECEI, Sos de Carne, Mozzarella, Cașcaval și CUȘCUȘ. Trebuie să menționăm toate, căci toate fac parte din această minunată rețetă. Este o lasagna de casă, făcută cu dovlecei proaspeți și cu un sos de carne de vită. Cu ingrediente delicate ce vor face din această lasagna cu carne și dovlecei, o rețetă pe cinste. Iar brânza din abundență ce îmbracă fiecare strat e de zile mari. Mozzarella, cașcaval totul fără zgârcenie!

- 1,2 – 1,5 kg dovlecel proaspăt
- 500 g carne
- 3 legături de ceapă
- 1 ardei gras
- 50 g pastă de tomate
- 2 legături de pătrunjel
- 1 ardei iute

- 2 căciulii de usturoi
- 350 g cașcaval
- 250 g mozzarella
- 50 ml ulei de măsline
- 1 1/2 linguriță de sare sau după gust
- 1 linguriță piper sau după gust
- 3 frunzulițe de dafin
- 100 g cous-cous

1. Tăiați capetele dovlecelului și feliați-l în bucăți de 5-6 mm grosime folosind o mandolină sau un cuțit.



2. Prăjiți feliile de dovlecel în ulei de măsline, sărind ușor pe ambele părți.

3. Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie.

4. Adăugați ardeiul iute și usturoiul, căliți ușor.

5. Adăugați carnea tocată, frunzele de dafin, ardeii, ceapa verde, pasta de tomate, pătrunjelul, sare și piper. Gătiți până se omogenizează.



6. Într-o tavă, așezați un strat de dovlecel prăjit.

7. Adăugați un strat de amestec de carne.



8. Presărați cușcuș peste amestecul de carne pentru absorbția lichidului.

9. Adăugați straturi de cașcaval și mozzarella.

10. Repetați straturile până se termină ingredientele, alternând direcția feliilor de dovlecel.

11. Coaceți lasagna în cuptorul preîncălzit la 180 de grade Celsius timp de aproximativ 30-40 de minute.

