



볼로니즈 라자냐(1~2인분, 냉동 블록 이용)

라구소스 냉동 포션, 베사멜 소스 냉동 포션으로 간편하게 만드는 라자냐

볼로니즈 라자냐(1~2인분, 냉동 블록 이용)	
파스타 알 우보 라사니아	1/2 ea
라구소스포션	16 ea
베사멜소스포션	9 ea
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	25 g
그라나치즈분말F(이탈리안꼬포치즈)	5 g
익스트라테이스트(1kg)	10 g
건조파슬리 250g	적당량

1. 준비

버터는 작은 큐브로 잘라두고, 라자냐 시트는 오븐 용기 내부 용적에 맞게 세장 잘라 둔다.

*본 레시피에서는 라자냐(450*240mm) 시트 1장을 6분할(150*120mm*6장)하고, 그중 3장 사용함

2. 레이어링

오븐 용기 내부를 큐브로 잘라둔 버터로 골고루 발라준다.

->바닥에 베사멜 소스 블록 4개를 깬다.

->잘라둔 라자냐 시트를 올려준다.

->라구소스 블록 8개를 올려준다.

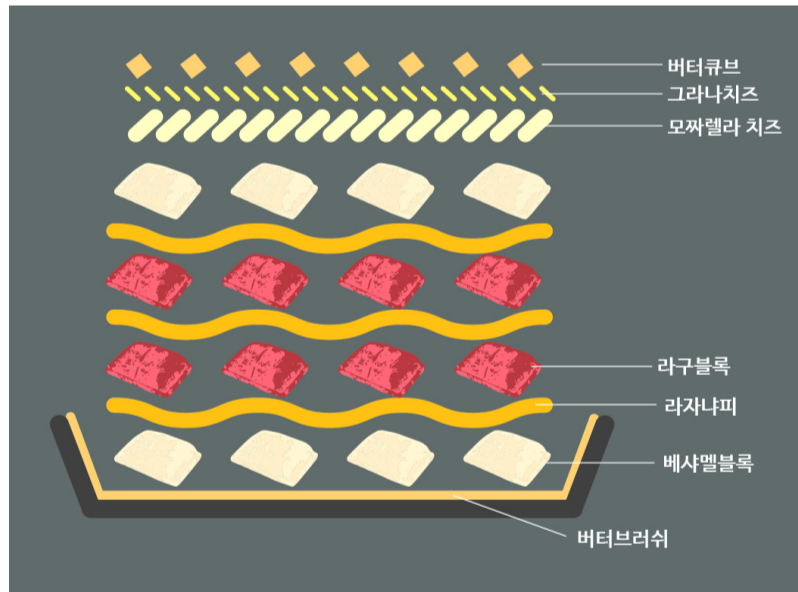
->잘라둔 두번째 라자냐 시트를 다시 올려준다.

->라구소스 블록 8개를 올려준다.

->잘라둔 마지막 라자냐 시트를 올려준다.

->베사멜 소스 블록 5개를 올려준다.

->모짜렐라 치즈, 그라나 치즈 분말, 잘라둔 버터 큐브를 올려 마무리한다.



3. 베이킹

170°C 예열한 컨벡션 오븐 또는 에어프라이어에서 약 15분간 구운 후 5분간 상온에서 휴지 후 파슬리를 뿌려 낸다.



모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg



그라나치즈분말F(이탈리안꼬포치즈)



베사멜소스포션



라구소스포션



익스트라테이스트(1kg)



건조파슬리 250g



파스타 알 우보 라사니아

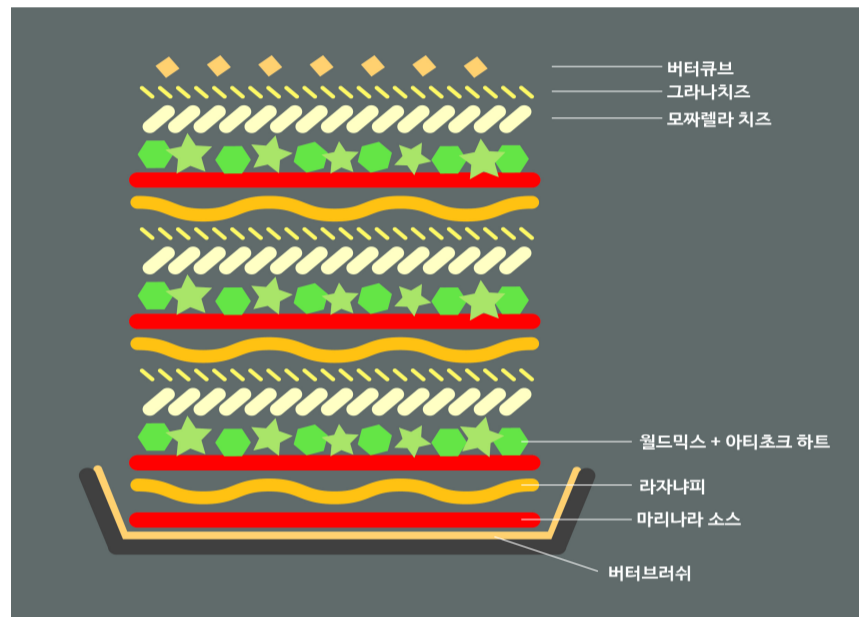
베지테리언 라자냐



달걀 및 유제품은 섭취하는 베지테리언(lacto-ovo vegetarian) 라자냐

베지테리언 라자냐	
마리나라소스	400 g
파스타 알 우보 라사니아	1 ea
월드믹스	300 g
아티초크 하트	120 g
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	180 g
그라나치즈(하드치즈스틱) 450g	60 g
익스트라테이스트(1kg)	35 g
소금	적당량
후추	적당량

1. 도식과 같이 분량의 재료로 쌓아올린다.
2. 오븐 용기를 뚜껑 혹은 알루미늄 호일로 덮고, 190°C에 열한 오븐에서 약 20분간 베이킹한다.
3. 오븐 용기 뚜껑 혹은 호일을 벗기고, 220°C에서 색이 나도록 베이킹한다.
4. 상온에서 5~10분간 휴지 후, 적당한 크기로 잘라낸다.



마리나라소스	
올리브유	15 g
냉동샐롯(슬라이스) 1.5kg	80 g
냉동다진마늘블럭 1kg	1 ea
냉동바질 250g	2 g
냉동오레가노 200g	0.5 g
웨어드토마토(425ml)	400 g
소금&후추	적당량

1. 달군팬에 식용유를 두르고, 샐롯슬라이스와 마늘을 넣고 볶는다.
2. 웨어드 토마토를 넣고 한김 끓여 올린 후 중약불에서 멍근히 졸여준다.
3. 오레가노, 바질을 넣고, 소금과 후추로 간을 조정한다.

모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	그라나치즈(하드치즈스틱) 450g	월드믹스	아티초크 하트	익스트라테이스트(1kg)	냉동바질 250g
냉동오레가노 200g	냉동샐롯(슬라이스) 1.5kg	냉동다진마늘블럭 1kg	웨어드토마토(425ml)	파스타 알 우보 라사니아	



볼로니즈 파르파델레

볼로니즈 파르파델레	
파스타 알 우보 라사니아	100 g
라구소스포션	160 g
반건조체리토마토_250g	30 g
냉동바질(250g)	2 g
이탈리안꼬포치즈(이탈리안꼬포치즈IR) 2.5	적당량
올리브유	적당량
소금	적당량
후추	적당량

1. 파스타 알 우보 라사니아(라자냐피)를 파르파델레 사이즈(약 2cm 너비)로 잘라 소금을 넣은 끓는 물에 2분간 데친다.
2. 달군팬에 올리브유를 두르고 반건조 체리 토마토를 살짝 볶아준다. 라구소스와 면수 적당량을 넣고 라구소스 포션 블록이 완전히 녹을때까지 한소끔 끓여준 후 이탈리안 꼬포 치즈 적당량을 넣어 녹여준다.
3. "2"에 데친 파르파델레와 바질을 넣고 활발히 저어가며 혼합하고, 소금과 후추로 간을 조정한다.
4. 접시에 옮겨 담고 이탈리안 꼬포치즈를 올려 마무리한다.

