ラグーとベシャメルのラザニア

市販の黄色いパスタで作る、家庭のレシピ



写真はAI生成の完成イメージです。

仕上がり	準備時間	調理時間
4人分	約20分	約3時間

材料 INGREDIENTS

- 乾燥ラザニア（下ゆで必要品） 120g
- パルミジャーノ・レッジャーノ 60g（すりおろす）
- 牛ひき肉 200g
- 豚ひき肉 100g
- 玉ねぎ（皮を除く） 80g
- にんじん（皮を除く） 40g
- セロリ（硬い筋を除く） 40g
- オリーブ油 15ml（大さじ1）
- 辛口赤ワイン 75ml
- カットトマト缶 200g
- 無塩バター ソース用35g・耐熱皿用5g
- 薄力粉（ベシャメル用） 35g
- 牛乳 500ml＋濃度調整用適量
- 水 150ml＋調整用適量／ゆで湯2L
- 塩 ラグー2g・白ソース2g目安／湯10g
- 黒こしょう 少々
- ナツメグ 少々（ごくひとつまみ）

休ませ時間10〜15分を含め、全体約3時間30分。ボローニャの寄託レシピとは異なる家庭向け配合です。

道具 EQUIPMENT

耐熱皿（内寸20×15cm・深さ6cm以上）、厚手の鍋、小鍋、ゆで鍋、泡立て器、へら、スケール、食品用温度計

下準備と作り方

ソースを端まで重ね、180℃で焼いて中心まで温めます。

01 下準備をして、野菜と肉を炒める

野菜は2〜3mmのみじん切りにし、皿にバター5gを塗る。鍋に油と野菜を入れ、弱めの中火で8〜10分。肉を加え中火で8〜10分炒め、水分が減り焼き色がついたらワインを加え、2〜3分煮詰める。

02 ラグーを約2時間煮込む

トマトと水150mlを加え、煮立ったら弱火にし、ふたをずらして約2時間煮込む。ときどき混ぜ、乾きそうなら水を30〜50mlずつ足す。塩・こしょうで調味し、汁気が多ければ煮詰める。

03 ベシャメルを作り、パスタを下ゆでする

別鍋でバター35gを弱火で溶かし、薄力粉を加え1〜2分。火を止め牛乳を少量ずつ混ぜる。弱めの中火で混ぜ、とろみがつき沸いたら弱火で1〜2分。塩・ナツメグを加え、固ければ牛乳を15mlずつ足す。湯2Lに塩10gを入れ、パスタを袋の指定どおり下ゆでし、重ねず並べて水気を取る。

04 パスタを4層に重ねる

180℃に予熱（上下加熱）。底にベシャメルの約1割を塗り、パスタの4分の1、ラグーの4分の1、残りのベシャメルの4分の1、チーズ15gの順に重ねる。あと3回繰り返し、上面もソースで覆う。皿の上端には1cm以上の余裕を残す。

05 焼いて、休ませる

180℃で30〜40分。表面が色づき周囲が泡立ち、中心74℃以上を温度計で確認する。不足なら延長し、焦げそうならアルミ箔で覆う。取り出して10〜15分休ませ、4等分する。

おいしく仕上げるポイント COOKING NOTES

下ゆで不要品への単純な置き換えは避け、商品表示に従います。パスタを皿に合わせ、端までソースで覆います。火にかけたまま席を離れず、塩は味見して調整。ワインのアルコールは完全には除去できません。

保存と代替材料 KEEP & SUBSTITUTE

浅い容器に小分けし、調理後2時間以内（室温32℃超では1時間以内）に冷蔵。4℃以下で2日以内。冷凍は密閉し2週間以内を風味の目安に。冷蔵庫で解凍し、覆って加熱して中心74℃以上を確認。食べる分だけ温めます。

ワインは食塩不使用ブイヨン75mlに代替可。工程01では加えず、02で水と一緒に加えます。牛・豚肉は合いびき肉300gに、チーズは硬質チーズに代替可（塩味を調整）。

元記事：世界のおいしい物語のサイト内で「DM0008」「ラザニア」を検索。