

Λαζάνια με κοτόπουλο και κόκκινη σάλτσα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο: xespao.gr

ΥΛΙΚΑ

2 στήθη κοτόπουλο 1000 γρ. συνολικά βρασμένα και κομμένα σε μικρά κομμάτια
430 γρ. ρικότα
100 γρ. μοτσαρέλα τριμμένη
1 αυγό μεγάλο
2 κ.γ. ξερός βασιλικός και 1 κ.γ. για τη σάλτσα
1 κ.γ. ξερή ρίγανη
1/8 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο (1 κ.γ.)
1/4 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
Αλάτι κατά βούληση
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
200 γρ. τριμμένο κίτρινο τυρί
8 λαζάνια
430 ml συσκευασία ντομάτα ψιλοκομμένη
430 ml συσκευασία ντομάτα στο τρίφτη
6 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
4 γρ. ζάχαρη (1/2 κ.γ.)
1/8 κ.γ. σόδα
180 ml. κρέμα γάλακτος
Χρόνος Προετοιμασίας
40'
Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Αριθμός ατόμων

6 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς C.

Σε ένα μεγάλο μπόλ ανακατεύουμε το κοτόπουλο, τη μοτσαρέλα, τη ρικότα, το αυγό, το βασιλικό, τη ρίγανη, το μαϊντανό, το σκόρδο σε σκόνη, αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε στην άκρη.

Για να φτιάξουμε τη σάλτσα σε ένα μπόλ ανακατεύουμε τις ντομάτες, το σκόρδο, το βασιλικό, τη ζάχαρη, τη σόδα, την κρέμα γάλακτος, αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε στην άκρη.

Για να συναρμολογήσουμε το φαγητό βάζουμε λίγη απο τη σάλτσα στον πάτο ενός ταψιού. Πάνω απο τη σάλτσα τοποθετούμε 4 φύλλα απο τα λαζάνια, συνεχίζουμε με το 1/3 της ποσότητας του μίγματος κοτόπουλου, 1/2 φλ.τσ. απο τη σάλτσα και 1/3 φλ.τσ. τριμμένο τυρί. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία ακόμη μια φορά. Φροντίζουμε για την τελευταία στρώση να βάλουμε 4 φύλλα λαζάνια και να τα περιχύσουμε με την υπολοιπόμενη σάλτσα. Πασπαλίζουμε με το υπολοιπόμενο τριμμένο τυρί.

Καλύπτουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στο φούρνο για 45 λεπτά. Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για ακόμη 5 λεπτά το φαγητό.

Βγάζουμε το ταψί απο το φούρνο και το αφήνουμε 5-10 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου πρίν το κόψουμε.

Πηγή: cookbox.com.cy