1 Μαΐου 2019

Λαζάνια στο φούρνο τυλιχτά με μπέικον και μπεσαμέλ

6-8 φύλλα λαζάνια
1 κιλό κιμά (μαγειρεμένο όπως για το παστίτσιο)
250 γρ τυρί τριμμένο (έμενταλ ή γκούντα)
400 γρ μπέικον
Για την μπεσαμέλ:
800 ml γάλα
100 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
4-5 κτσ βούτυρο
αλάτι – πιπέρι – μοσχοκάρυδο

Οδηγίες

Σε μια μακρόστενη φόρμα απλώνω τα κομμάτια μπέικον όπως στην φώτο

Στην συνέχεια ετοιμάζω την μπεσαμέλ. Σε μία κατσαρόλα ρίχνω το βούτυρο με το αλεύρι και σοτάρω καλά τα δύο υλικά μέχρι να ροδίσουν. Θα γίνουν μία χυλωμένη μάζα. Ανακατεύω καλά να μην κολλήσουν. Χαμηλώνω το μάτι της κουζίνας και ρίχνω το γάλα σιγά σιγά ανακατεύοντας. Προσθέτω το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο και ανακατεύω συνεχώς μέχρι να χυλώσει. Μόλις είναι έτοιμη απομακρύνω από την φωτιά. Με αυτόν τον τρόπο που εκτελώ την μπεσάμελ δεν υπάρχει περίπτωση να μου σβολιάσει και έχει μια κρεμώδη βελούδινη υφή!!!!!!!!

Στο ταψάκι μου τοποθετώ πάνω από το μπέικον τα δύο πρώτα φύλλα λαζάνια, στην συνέχεια σκεπάζω με μπεσαμέλ και τέλος με τυρί τριμμένο

Προσθέτω τον μαγειρεμένο κιμά μέχρι να σκεπάσω τα υπόλοιπα υλικά

Επαναλαμβάνω τα βήματα (φύλλα λαζάνια – μπεσαμέλ – τυρί τριμμένο – κιμά). Στο τέλος τελειώνω με τυρί τριμμένο. Σκεπάζω τα υλικά μου με τα φύλλα μπέικον.

Ψήνω στους 180 για 45΄. Σερβίρω αφού κρυώσει καλά για να μπορεί να “σταθεί” στο πιάτο

Πηγή: cookpad.com