

Lekker Luie Lasagne, penne pasticciate al forno

italiaanskokenmetantoinette.nl/2014/10/lekker-luie-lasagne-penne-pasticciate.html



LA CUCINA

ITALIAANS KOKEN MET ANTOINETTE

Lekker Luie Lasagne al forno

Jaren geleden proefde ik voor het eerst Lekker Luie Lasagne uit het oventje van Il Marito. Lekker Luie lasagne smaakt net zo hemels als politiek correcte lasagne, je zet het alleen een stuk sneller in elkaar.

Want Lekker Luie Lasagne bestaat uit maar drie lagen: de volle laag *penne* gemengd met gehaktsaus, een laag romige, blanke bechamel en een gulle laag Parmezaanse kaas.


Geen ingewikkelde constructies, of zelf lasagnevellen maken. *Facile!*

Natuurlijk is de structuur anders. Het mondgevoel is niet zoals bij lasagne bolognese.

Maar de smaak is wel hetzelfde: ontzettend lekker! Hemels! Die romigheid, dat lekkere korstje en dat sa ... enfin.

Neem het woord troostvoer niet in de mond, pak liever nog een extra portie Lekker Luie Lasagne en neem nog een flinke slok rode wijn.





Ik maak dit smulrecept samen met Victor. Niet omdat ik te lui ben om zelf Luie Lasagne te maken, maar omdat ik vind dat een gezond Italiaans jongetje een lekkere ragù en een fatsoenlijke bechamel moet kunnen maken!

recept Lekker Luie Lasagne, voorgerecht voor 8 personen

750 g varkensgehakt
250 g kalfsgehakt
2 stengels bleekselderij
3 wortels
2 kleine rode uien
1 dikke teen knoflook
2 el olijfolie en iets extra voor de braadslee
scheut witte wijn
snufje kaneel
snuf nootmuskaat
peper en zout naar smaak
720 ml gezeefde tomaten (*passata di pomodoro*)

1/2 liter volle melk
50 g bloem
35 g boter
peper en zout naar smaak

500 g penne mezzane rigate De Cecco

150 g Parmezaanse kaas

Nodig: braadslee of flinke ovenschaal van ongeveer 32 x 20 cm

Maak de wortels, bleekselderij en uien schoon en snij de groente in kleine blokjes. Hak de knoflook fijn. Fruit alles in olijfolie.

Voeg het gehakt toe als de ui glazig is en bak het rul.

Breng het gehakt op smaak met kaneel, nootmuskaat, peper en zout.

Blus met een scheut witte wijn en roer dan de gezeefde tomaten erdoor.

Laat de saus minstens een uur pruttelen.

Rasp ondertussen de kaas en maak de bechamelsaus.

Voor echte lasagne maak ik een vrij dunne bechamelsaus, als ik *penne pasticciate* maak, gebruik ik een dikkere bechamel. Klik [hier](#) voor de bereidingswijze van bechamel (onder C), maar gebruik de ingrediënten die hierboven staan.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Vet een braadslee in met olijfolie.

Kook de penne 5 minuten (dus niet 10 minuten zoals op het pak staat) in gezouten water

en giet ze af. Ze moeten niet al helemaal gaar zijn, anders worden ze in de oven te zacht.
Roer de penne door de gehaktsaus en verdeel dit over de braadslee.
Giet de bechamelsaus over de penne en strooi de Parmezaanse kaas erover.
Bak de penne 20 - 25 minuten in het midden van de oven.
Na ongeveer een kwartier (als de *penne pasticciate* goudbruin zijn) afdekken met bakpapier.

Een glas Valpolicella classico superiore ripasso of een ander rood wijntje erbij en smullen maar!

Muziek terwijl u werkt:

[Emeli Sandé - Heaven - Live from Angel Studios](#)

