Bela Lasanja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna tipa 00 ili griz brašno
- **4** jajeta
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1/2 kašicice**soli

Alfredo sos:

- **100 g**putera
- **1 šolja**pavlake
- **po ukusu**so i crni biber
- **2 šolje**rendanog parmezana

Za fil:

- **500 g**pileceg mesa bez kosti
- **500 g**spanaca, može i smrznutog
- **1/2 kašicice**origane
- **250 ml** slane pavlake
- **2**jajeta
- **1 šolja**mocarele
- **prstohvat**rendane origane
- **2 cena**belog luka, sitno iseckanog

Priprema

Testo. Pripremimo sastojke.

Stavite brašno na dnu široke, plitke cinije. Napravimo rupu u sredini brašna. Razbijemo jaja u nju. Dodati so i maslinovo ulje. Koristeci veliku viljušku, pažljivo umutiti jaja, so i maslinovo ulje dok se sve kombinuje i mešavina je glatka, ujednacena. Tokom ovog dela procesa vaš cilj je samo da umutite jaja, ne mešate brašno. Kada su jaja umucena, možete poceti da ih umešate u brašno. To radite viljuškom, malo po malo. Strpljenje je veoma važno u ovoj fazi kao jedan od najvažnijih stvari u vezi izrade testenina, da vam testo bude ujednaceno. Mešavina ce postati sve tvra kako se brašno apsorbuje. Testo ce vremenom postati tako tvrdo da necete moci da koristite viljušku. Preostali deo uradite sa rukama. Izvadite testo na malo pobrašnjenu radnu površinu i mesite pet minuta. Testo ce se osecati lepljivo u pocetku, ali ovo bi trebalo da nestane tokom mešenja. Ako testo ostane lepljivo samo pospite sa malo dodatnog brašna. Vaš cilj je da dobijete testo koje je tvrdo, ali se može razvuci. Možete proveriti tako što malo prstima pritisnete na testo. Ako se vrati onda je gotovo. Zamotajte u plasticnu foliju i odložite ga sa strane za 15 minuta. Možete ga staviti u frižider tokom ovog vremena, ali to nije apsolutno neophodno. To je period kada odmara.

Sada dolazi deo za koji ste verovatno uvek mislili da vam treba jedna od onih fensi testenina mašine. Sve što je potrebno je velika površina, oklagija i oštar nož. Odmotajte svoju loptu testa, i pocnite da ga razvijate. Na blago pobrašnjenoj radnoj površini. Povremeno testo okrecemo. Nastavimo, dok testo bude oko 2-3 mm debljine. Ne žurite, budite strpljivi da dobijete ujednacenu debljinu na celom testu. Secemo velicinu koja odgovara našem plehu. Ne treba se kuvati.

Šta smo uradili sa ostatkom testa koje smo odsecali praveci lasanja listove. Iseckali smo u tanke rezance, za supu ili kao uske tagliatele.

Alfredo sos. Pripremimo sastojke.

U manjoj šerpici otopimo puter, pa dodamo ostale sastojke i mešamo dok se sve lepo ne sjedini.

Fil. Pripremimo sastojke.

Pimeticete da ja nisma koristila spanac (vidi savete).

Umutimo jaja, dodamo pavlaku i sve ostale sastojke. Spojimo mešanjem. Cavalo Nero ocistimo od drške i srednjeg tvrdog dela pa sasvim kratko izdinstamo.

Premažemo 3/4 šolje Alfredo sosa u nepodmazanu 13x9 cm vatrostalnu posudu; Prekrijemo sa 3 lazanja lista (unakrsnih). Premažemo sa 1/3 fila mešavine; Posle reanja druge ture lazanja listova, sipamo komade pileceg mesa koje smo takoe prethodno malo propržili. Ponavljamo nanošenje dva puta sa listovima i filom, zakljucno sa lazanja listovima. Sipamo Alfredo sos preko svega. Pospite mocarela sirom. Pokrijte folijom i pecite 45

minuta; uklonite foliju i pecite još 10 minuta. Ukoliko se želi, postavi lazanje pod gril tokom 2 minuta da porumene. Neka odstoji 10 minuta pre služenja. Pospite sa malo svežeg seckanog peršuna.

I da rezimiramo.

Savet

Lasanja se baš esto pravi kod mene. I jutros želja da je opet pravim. Oeps, nema mlevenog mesa. nemam ni gotove kore za lasanju, a obeala sam . Potražim šta bi drugo. Eureka! Bela lasanja. Sa pileim mesom, Alfredo sosom i lasanja testo, napraviu sama. Pa stvarno kako to ranije nisam uradila. Mnogo dobra stvar. I tako želja ispunjena, nova varijacija lasanje u jelovniku i svi zadovoljni. Znai ovoga puta i prvi put, pravimo lasanja testo, runo Ja imam mašinu za pastu, koju sam dobila davno na poklon i još je u kutiji, pa nemam vremena sad da je sklapam i prouavam kako. Zasuemo rukave ! Mesei testo..uzdah: Eh što nemam mišie kao italijanska mama:)