

시금치필링과 라구소스의 라자냐 롤

· 재료

[주재료] 시금치 100g, 라자냐 면 2장

[부재료] 양파 1/2개, 당근 1/2개, 마늘 8쪽, 올리브오일 40cc, 새우 3마리, 파마산치즈 70g, 페코리노치즈 70g, 크림치즈 100g, 생크림 180ml, 프로슈토햄 2장, 레드와인 50ml, 치킨스톡 50ml, 오레가노 5g, 파슬리 5g, 소금 적당량, 후추 적당량, 소 다짐육 100g

· 소스

토마토홀 200g, 토마토페이스트 25g, 월계수잎 10g, 고추장 1Ts, 양파 1/2개, 올리브오일 10g

· 조리 포인트

1. 고추장과 토마토소스를 섞어 만든 특제 라구소스와 말아서 만든 라자냐
2. 짧고 간편한 조리
3. 라자냐 안에 들어간 시금치필링과 라자냐 바깥에 두른 라구소스



조리방법

<시금치 필링>

1. 시금치를 깨끗하게 씻은 다음 냄비에 물과 소금을 넣어 데친 후 찬물에 헹군 뒤 물기를 꼭 짜준다.
2. 마늘과 새우, 데친 시금치를 다져준 후 프라이팬에 올리브오일을 두른 뒤 마늘, 새우, 시금치 순으로 넣고 볶아준다.
3. 소금, 후추로 간을 한 뒤 파마산치즈와 크림치즈를 넣어 마무리한다.

<라구소스>

1. 마늘과 양파, 당근을 잘게 다져준다.
2. 프라이팬에 올리브오일을 두르고 마늘과 양파를 약불에서 향이 날 때까지 볶아준다. (마늘, 양파는 반씩 남겨둔다.)
3. 향이 나기 시작하면 토마토페이스트를 넣고 볶아준 뒤 토마토홀을 넣어 끓여주고 고추장을 넣어 마무리한다.
4. 만들어진 소스를 다른 볼에 옮기고 다시 프라이팬에 올리브오일을 두르고 양파, 마늘, 당근을 넣고 볶아준다.
5. 향이 나기 시작하면 소 다짐육을 넣고 볶아주다가 드라이 오레가노와 와인을 넣고 잡내를 제거해 준 뒤, 치킨스톡을 넣어 한번 더 끓여준다.
6. 특제 토마토 고추장소스를 넣어 원하는 농도가 나올 때까지 끓여준다.

시금치필링과 라구소스의 라자냐 롤

· 재료

[주재료] 시금치 100g, 라자냐 면 2장

[부재료] 양파 1/2개, 당근 1/2개, 마늘 8쪽, 올리브오일 40cc, 새우 3마리, 파마산치즈 70g, 페코리노치즈 70g, 크림치즈 100g, 생크림 180ml, 프로슈토햄 2장, 레드와인 50ml, 치킨스톡 50ml, 오레가노 5g, 파슬리 5g, 소금 적당량, 후추 적당량, 소 다짐육 100g

· 소스

토마토홀 200g, 토마토페이스트 25g, 월계수잎 10g, 고추장 1Ts, 양파 1/2개, 올리브오일 10g

· 조리 포인트

1. 고추장과 토마토소스를 섞어 만든 특제 라구소스와 말아서 만든 라자냐
2. 짧고 간편한 조리
3. 라자냐 안에 들어간 시금치필링과 라자냐 바깥에 두른 라구소스



조리방법

<필링 치즈소스>

1. 냄비에 생크림을 담아 끓이면서 파마산치즈와 페코리노치즈를 잘게 다져 넣어 같이 끓여준다.
2. 어느 정도 치즈가 녹으면 크림치즈를 넣어 잠시 끓인 뒤 마무리 해준다.

<가장 간편한 라자냐 롤>

1. 냄비에 물과 소금을 넣어 물을 끓여준 뒤 라자냐 면을 10분 간 삶아주고 삶아진 면을 건져서 뜬채에 담아 물기를 뺀다.
3. 라자냐 면, 프로슈토햄, 필링 치즈소스, 시금치 필링 순으로 올린 뒤 말아준다.
4. 170°C로 오븐을 예열한 뒤 3번과 그 위에 파마산치즈를 갈아 뿌린 뒤 오븐에 굽고, 잘 익은 라자냐에 토치로 치즈를 더 녹여준다.
5. 접시에 라구소스를 깔아준 뒤 요리를 올리고 파슬리를 잘게 다져 뿌린 뒤 마무리한다.