

Lasagna carbonara

czas: 90 minut

ilość: 6-8 porcji

poziom: 0 0

Składniki:

- 1 łyżka masła
- 350 g pancetty lub boczku pokrojonego w kostkę 0,5 cm
- 2 szalotki drobno posiekane
- 500 g ricotty
- 110 g startego sera Fontina
- 6 jaj Kotliny Natury
- 50 g drobno startego parmezanu
- 1 łyżka listków tymianku
- 350 ml śmietany 30%
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu świeżo zmielonego
- 1 opakowanie makaronu świeżego lasagna

Naczynie do pieczenia o wymiarze 19x29 cm

Przygotowanie

1. Zaczynij nagrzewać piekarnik do 190 stopni. Na-smaruj dno i krawędzie naczynia żaroodpornego masłem. Następnie roztop łyżkę masła na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj pancettę i smaż, mieszając od czasu do czasu, aż większość tłuszczu się wytopi, a pancetta będzie złoci-sta- 8-10 minut. Zmniejsz ogień do średniego, dodaj szalotkę i dalej smaż, często mieszając, aż zmięknie- 5 minut. Za pomocą łyżki cedzakowej przelóż szalotkę i pancettę do dużej miski. Lekko ostudź, a następnie dodaj ricottę, ser Fontina, parmezan, a całość dobrze wymieszaj.
2. Zlej tłuszcz z patelni i ponownie rozgrzej na średnim ogniu. Dodaj tymianek, a następnie wlej śmietankę. Doprowadź do wrzenia; dopraw solą oraz pieprzem i zdejmij z ognia.
3. Pokrój świeży makaron tak, aby pasował do naczynia i ułóż warstwę 2 arkuszy na dnie, mają na siebie lekko zachodzić. Nałóż jedną czwartą masy serowej i przykryj kolejną warstwą mako-ronu. Powtórz trzy razy z pozostałym nadzieniem i makaronem, kończąc na warstwie makaronu. Wlej mieszankę śmietany i tymianku. Delikatnie potrząśnij naczyniem, aby ją rozprowadzić i doci-śnij lekko szpatułką, aby zatopić w niej makaron. Piecz lasagna na złoty kolor przez około 40 minut.
4. Każde z jaj wbij to oddzielnych małych miseczek. Z pomocą okrągłych foremek do ciastek lub szklanki zrób 4 otwory w lasagna (głębokie na połowę wysokości zapiekanki) i ostrożnie usuń z nich makaron. Delikatnie wlej 1 jajo do każdego dołka. Przykryj folią i kontynuuj pieczenie, aż białka jaj się zetną, 5-7 minut. Odstaw na 10 minut przed podaniem.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.