

وصفة بيتزا اللازانيا

مدّة التحضير: 40 دقيقة

المقادير:

- 15 أونصة من جبنة الريكوتا
- 8 أونصات من جبنة الموزاريلا المبروشة
- 3 أونصات من جبنة البارميزان
- 1 بيضة
- 2 ملعقة صغيرة من التوابل الإيطالية
- 1 رطل سجق
- 26 أونصة من صلصة المارينارا
- عجينة ممدودة

طريقة التحضير:

- حمي الفرن حتى 190 درجة
- اخلط جبنة الريكوتا و $\frac{3}{4}$ الموزاريلا والبارميزان والبيضة والبهارات الإيطالية في طبق
- اطهي السجق على نارٍ متوسطة بين 5 و 10 دقائق حتى يتغير لونها الوردي، ومن ثم أضفها الى صلصة المارينارا.
- انشر خليط الجبنة على العجينة الممدوجة بشكل متوازن، وأضف صلصة المارينارا بالسجق فوقها.
- رش ما تبقى من الموزاريلا فوقها
- اخبز المزيج، من 10 الى 15 دقيقة، في الفرن حتى تذوب الجبنة نهائيا