شوربة اللازانيا

المكوّنات:

- ½ كيلوغرام من لحم البقر المفروم أو السجق الإيطالي
- 1 بصل أصفر، مكعبات
- 4-5 فصوص الثوم، مفروم
- 1/4 – 1/2 ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر
- 8 ليتر من صلصة الطماطم الإيطالية التقليدية
- 8-10 أكواب من مرق الدجاج منخفضة الصوديوم، مقسمة
- 5 ليتر من الطماطم المهروسة
- 2 ملعقة طعام من معجون الطماطم
- 2 ملعقة صغيرة من الخل البلسمي
- 1 1/2 ملاعق صغيرة من حبيبات السكر
- 1 ملعقة كبيرة من الريحان المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من البقدونس المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 1 ورقة من الغار كاملة
- 1/2 كوب من الكريمة المكثفة، اختياري **

مكونات إضافات الجبنة:

- جبنة موزاريلا مبروشة
- جبنة البارميزان المبروشة الطازجة
- جبنة الريكوتا

طريقة التحضير:

- ضع اللحم والبصل في قدرٍ كبير حامٍ على نار متوسطة، قلب المزيج بين الحين والآخر حتى يقلى جيداً. أضف الثوم والفلفل الأحمر وحرك لمدة 30 ثانية. قم بازالة الدهون الزائدة.
- أضف صلصة الطماطم، و6 أكواب من مرق الدجاج، بالاضافة الى الطماطم المهروسة ومعجون الطماطم والخل البلسمي والسكر والتوابل وقطع اللازانيا. حرك المزيج واتركه حتى يغلي، ثم اخفض النار الى هادئة حتى تصبح اللازانيا طرية. حرّك بين بحين والأخر (حوالي 20-30 دقيقة).

- اخلط أوراق الغار والكريمة المكثفة و2-4 أكواب من مرق الدجاج، ثم أضفها الى المزيج الذي وضعته على النار.
- عند الانتهاء، أضف الجبنة (الموزاريلا، والريكوتا) على وجه الطبخة، وانظر حتى تذوب