

## Продам Листы для лазаньи "Combino"

Запоріжжя, Україна

Лазанья – еще одно традиционное блюдо итальянской кухни наряду с пиццей и спагетти. Рецепт лазаньи не сложен, так что даже начинающая хозяйка сможет порадовать всю семью новым аппетитным блюдом. При этом тесто для лазаньи представляет собой листовое макаронное изделие квадратной или прямоугольной формы. Листы для лазаньи «Combino» итальянского производства - натуральный продукт, лучший помощник для повара или хозяйки, осваивающей основы итальянской кухни.

Листы для лазаньи делают из макаронного теста, раскатывая его максимально тонко, так что его пористая структура прекрасно впитывает различные соусы (традиционно для лазаньи используют соус бешамель). Прямоугольные листы для лазаньи «Combino» прослаивают разнообразной начинкой, после чего заливают соусом и запекают в духовке на протяжении 20-30 минут. Начинка между слоями теста (классическая лазанья состоит из шести слоёв) может быть самой разной, например, овощной или мясной (рагу), грибной или сырной, а может сочетать в себе различные вкусы (например, мясной фарш с овощами и натертым сыром пармезан).

Листы для лазаньи «Combino», как правило, не отваривают заранее, они становятся мягкими в процессе запекания уже готовой лазаньи в духовом шкафу. Впрочем, некоторые хозяйки предпочитают опускать листы для лазаньи в кипяток на две минуты, а затем остудить их в холодной воде и дать обсохнуть. Это нужно лишь для этого, чтобы готовое блюдо получилось более сочным.

---

Price: **55 грн.**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

**Квакуша Виктор**

**0631465607**