意大利千层面

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	24 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V6000 PowerSteam 自 2022 年

快速烘烤

波隆那肉酱

500 克 混合肉末

适量 无水黄油，用于煎肉

2 洋葱, 切碎

2 蒜瓣, 捣碎

2 汤匙 番茄酱

800 克 去皮番茄（罐装），切碎

5 枝 平叶欧芹, 切碎

适量 盐

适量 黑胡椒粉

贝夏梅酱

40 克 黄油

50 克 面粉

1 升 牛奶

½ 茶匙 盐

适量 黑胡椒粉

1 一撮 肉豆蔻粉

层层铺叠

12 意大利千层面面皮

120 克 磨碎的帕玛森奶酪

波隆那肉酱

使用平底锅将无水黄油加热。加入混合肉末、洋葱、蒜以及番茄膏大火煎炒。将剩余的配料放入锅中混合，并用盐和黑胡椒粉调味。

贝夏梅酱

在煎锅中用中火融化黄油。加入面粉，并将其与黄油充分混合。煮5分钟左右，油面不要变色。加入牛奶，不断搅拌直至煮开，加入盐。调小火轻微搅拌，小火烹煮约10分钟。关火并用黑胡椒粉和肉豆蔻调味。

层层铺叠

在瓷盘底部涂抹大量的贝夏梅尔奶油 味酱，并铺上3块意大利千层面面皮。涂抹上1/3的波隆那肉酱和1/4贝夏梅尔奶油调味酱，之后再铺上3块意大利千层面面皮。

然后重复这个步骤两次。

在最后一层上涂抹上贝夏梅尔奶油调味酱，并在最上面撒上帕玛森奶酪。

烘烤

将铺好的意大利千层面放在玻璃盘上，置于PowerSteam中间层，使用强力热风蒸汽模式230 °C 烘烤24分钟。

烹饪步骤

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **230 24** 分钟°C

小费

冷却10分钟后即可装盘享用。

配件

容积约为2升的瓷盘

玻璃盘

附加信息

创建时间	12.09.2023