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	1 小时 45 分钟
电器	Combair V2000 自 2021 年

层层递进的享受：千层面皮、波隆那肉酱、奶油白酱汁和磨碎的帕尔马干酪 - 一道老少咸宜的意大利菜。

波隆那肉酱

适量 无水黄油，用于煎肉

350 g 混合肉末（牛肉和猪肉）

2 洋葱, 切碎

2 蒜瓣, 切碎

2 汤匙 番茄酱

800 克 去皮番茄（罐装），切碎

2 枝 罗勒, 切碎

1 枝 迷迭香

1 茶匙 食盐

适量 黑胡椒粉

贝夏梅尔奶油调味酱

40 g 黄油

40 g 面粉

800 ml 牛奶

¾ 茶匙 食盐

适量 黑胡椒粉

¼ 茶匙 肉豆蔻粉

层层铺叠

12 意大利千层面面皮

80 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。将肉煎炸约 5 分钟。加入洋葱和大蒜，炖煮约 2 分钟。加入番茄泥，短暂焖煮。加入番茄和香料并煮沸。调低火候并煮约 1 小时。加入食盐和胡椒粉给波隆那肉酱调味。

贝夏梅尔奶油调味酱

在煎锅中用中火融化黄油。加入面粉，搅拌的同时煮约 3 分钟，不要让面粉变色。加入牛奶，煮沸的同时不断搅拌。调低火力，偶尔搅拌，文火煮约 10 分钟。用盐、胡椒和肉豆蔻为酱汁调味。

层层铺叠

在准备好的焗烤盘底部涂抹一些贝夏梅尔奶油调味酱。在上面放上 3 片千层面面皮。涂抹上 ⅓ 波隆那肉酱和 ¼ 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。在最后一层意大利千层面面皮上涂抹上贝夏梅尔奶油调味酱，并在最上面撒上帕尔马干酪。将烤模在烤架上推入未预热的内腔中，用湿热空气模式在 180°C 条件下烹饪约 45 分钟。

在 湿热风 期间为 **180 45** 分钟°C

配件

容量约为 3 升的焗烤盘

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025