

Lasagna

Ghandek bżonn: (8 persuni)

1kg għaġin tal-lasagna
200g kapuljat tal-majjal
200g kapuljat taç-čanga
100g bejken Streaky
100g perżut Sandwich
200g irkotta
100g ġobon tal-ħakk
200g spinaci msajjra
Basla mqatta rqiqa
Tewma mqatta rqiqa
Ftit żejt taż-żebbuġa
2 bajdiet mhawwda
500ml ħalib frisk
Nofs kikkra dqiq
50g butir
500g popla tat-tadam
Bżar u melħ



Metodu:

Għalli l-għaġin għal ftit minuti biss
Qalli l-basla, t-tewma, l-bejken u l-kapuljat fi ftit żejt taż-żebbuġa
Żied il-polpa u ħawwar bil-bżar u l-melħ
Għamel il-besciamella billi tholl il-butir mad-dqiq u żzied bilmod il-ħalib sħun
Hallat l-irkotta mal-bajd u l-ġobon
F'dixx fond, għamel staffi ta' għaġin, spinaci, perżut, zalza u irkotta
Fil-wiçç żied il-besciamella u ftit ieħor ġobon maħkuk
Aħmi fil-forn, temperatura moderata, għal madwar siegħa