# ลาซานญ่า โฮมเมด ชีสเยิ้มทะลักจุใจ

## ลาซานญ่า โฮมเมด ชีสเยิ้มทะลักจุใจ

### เมนูสุดโปรดของเด็กๆ ลาซานญ่า แสนอร่อยสไตล์โฮมเมด ชีสเยอะสะใจกันไปเลย

### วันนี้แอดซูเฟรพามาลองทำ ลาซานญ่า โฮมเมด อาหารอิตาลี่ที่อร่อยถูกปากเด็กๆ ชีสเยิ้มจุใจ ทำตามกันได้เลยค่า

## ส่วนผสม

- หมูสับ 900 กรัม
- หอมใหญ่สับ 1 หัว
- กระเทียมสับละเอียด 3 หัว
- น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสมะเขือเทศ 3 1/2 ถ้วย
- น้ำเปล่า 1 3/4 ถ้วย
- ซอสมะเขือเทศเข้มข้น (Tomato Paste) 1 1/2 ถ้วย
- ผงออริกาโน 1 ช้อนชา
- ใบโหระพาสับ 1 หยิบมือ หรือ ประมาณ 1 ช้อนชา
- เกลือ 1 ช้อนชา
- พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- มอสซาเรลล่าชีสขูดฝอย 3 ถ้วย
- เกลือและพริกไทย สำหรับปรุงรส
- เนย 15 กรัม
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- หอมใหญ่สับ 1 หัว
- มอสซาเรลล่าชีสหั่น (ไว้สำหรับใส่ไส้)
- ริคอตต้าชีส 2 ถ้วย
- พาเมซานชีส 1/2 ถ้วย
- แผ่นลาซานญ่าลวก 300 กรัม

# วิธีทำ

1. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. ใส่น้ำมันมะกอก หอมใหญ่สับ และกระเทียม ลงไปผัดในหม้อประมาณ 3-4 นาที
3. ใส่หมูสับลงไป และผัดจนหมูสุกทั่วกันดีเป็นสีน้ำตาลอ่อนสวยงาม ลดไฟอ่อน
4. ใส่ซอสมะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศเข้มข้น (Tomato Paste) น้ำเปล่า ผงออริกาโน ใบโหระพาสับ เกลือ และพริกไทยดำ ลงในหม้อ
5. ต้มด้วยไฟกลาง คนให้เข้ากัน เมื่อเดือดปรับไฟอ่อนปิดฝาแล้วตุ๋นไว้เป็นเวลา 20 นาที ต้องเปิดฝามาคนเป็นครั้งคราวเพื่อไม่ให้ติดก้นหม้อนะคะ
6. ทาน้ำมันมะกอกให้ทั่วถาด หรือพิมพ์ที่จะใส่ลาซานญ่า
7. ตักซอสหมูสับที่เตรียมไว้ ใส่ลงไปบางๆ เกลี่ยให้ทั่วก้นถาด แล้วจากนั้นวางแผ่นลาซานญ่าลวกพอสุกนุ่มลงไปให้เต็ม ทาด้วยริคอตต้าชีส
8. จากนั้น ใส่ซอสหมูสับลงบนริคอตต้าชีส จากนั้นโรยด้วยพาเมซานชีส และใส่มอสซาเรลล่าชีสตามลงไป
9. ทำเป็นชั้นๆ ต่อไปโดย วางแผ่นลาซานญ่า ริคอตต้าชีส ซอสหมูสับ พาเมซานชีส มอสซาเรลล่าชีส
10. ชั้นสุดท้าย วางด้วยแผ่นลาซานญ่า ราดด้วยซอสหมูสับที่เหลือ และมอสซาเรลล่าชีสที่เหลือ
11. ปิดถาดด้วยฟอยล์ และนำเข้าเตาอบ อบเป็นเวลา 60 นาที นำออกมาเปิดฟอยล์ออก แล้วนำเข้าไปอบต่ออีก 10 นาที
12. เสร็จแล้ว เสิร์ฟพร้อมสลัด และขนมปังกระเทียม อร่อยมากๆ ค่ะ

**อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ**
**รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ**
**ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ**

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์