# GRÜNE LASAGNE MIT WILDSCHWEIN RAGU



## Menù-Zutaten

20 g Roux Bianco - BN1X

70 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG (Wildschweinsauce mit Barolo-Rotwein DOCG) - SE0K

n.B. Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K

## Zutaten

n.B. Salz

n.B. Pfeffer

16g Parmigiano Reggiano

140ml Milch

30g Pasta mit Ei und Spinat

Muskatnuss

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in große Rechtecke schneiden, dann in reichlich Salzwasser anbrühen, abkühlen lassen und auf einem Tuch trocknen lassen. In einem Topf die Milch zum Kochen bringen und die weißen Roux verdünnen. Fügen Sie die Wildschweinsauce hinzu. Mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Zu diesem Zeitpunkt die Rechtecke der Nudeln auf dem Boden einer Auflaufform anordnen, das Bechamel mit Fleischsauce und den geriebenen Parmesan darauf verteilen. Mit anderen Rechtecken aus Teig bedecken und die Füllung wiederholen, bis 5 Schichten entstehen. Komplett mit einer Prise geriebenem Parmesan. Die Lasagne im Ofen bei 180 ° C ca. 45 Minuten anbraten.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)