LASAGNE AL RAGU



Menù-Zutaten

1 Verpackung Ragù della casa (Fleischsauce des Hauses) - C91

n.B. Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41

Zutaten

1L Milch

n.B. Muskatnuss

150g Parmigiano Reggiano gerieben

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Sesamöl

250g (1 Verpackung) Blätterteig mit Ei

30g Butter

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Verpacken Sie das Bechamel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung und würzen Sie es am Ende mit geriebenem Parmesan, Salz und Muskatnuss. Toasten Sie die Bolognese-Sauce in einer Pfanne etwa 5 Minuten lang und passen Sie den Geschmack gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer an. Kochen Sie die Pasta-Pastillen in reichlich Salzwasser und sehr wenig Samenöl, um zu verhindern, dass die Pasta während des Kochens klebt. Die Nudeln in kaltem Wasser abkühlen lassen und auf einem trockenen Tuch trocknen. Bereiten Sie die Lasagne folgendermaßen vor: Fetten Sie den Boden einer Auflaufform ein und bedecken Sie sie mit dem Bechamel. Decken Sie den Boden der Pfanne mit den Pasta-Pastillen ab und bedecken Sie sie mit Bolognese-Sauce, die mit geriebenem Parmesan bestreut ist. Eine weitere Schicht Teigpastillen auftragen und das Béchamel mit geriebenem Parmesan bestreuen. Wiederholen Sie den Vorgang abwechselnd mit den Füllungen der Schichten mit Bolognese-Sauce und Bechamel, bis 5 oder 6 Schichten erhalten sind. Die letzte Schicht ist mit Bechamel gefüllt, das die Oberfläche mit Bolognese-Sauce "verschmutzt" wird. Legen Sie ein paar Stück Butter auf die Oberfläche und backen Sie sie etwa 30 Minuten lang bei 180 ° C im Ofen. Bräunen Sie sie am Ende bei 220 ° C etwa 5 Minuten lang. Wenn sie auf der Oberfläche überbacken sind, nehmen Sie sie aus dem Ofen, lassen Sie sie 10 Minuten ruhen und servieren Sie sie heiß.

© 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)