LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

120 g Roux Bianco - BN1X

400 g Ragù del Norcino (Fleischsauce nach Art des „Norcino“ Schweinemetzgers) - CT1

Zutaten

n.B. Salz

100 g Parmigiano reggiano

850 ml Milch

250 g Lasagne (Nudelplatten)

Muskatnuss

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Nudelplatten in reichlich Salzwasser blanchieren und mit einem Tuch abtrocknen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen und die weiße Roux darin auflösen; das Ragù del Norcino und den geriebenen Parmigiano hinzufügen. Aufkochen lassen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Nun die Nudelrechtecke auf dem Boden einer Auflaufform verteilen, die Bechamelsauce mit dem Ragù und dem Parmesan bestreichen. Mit weiteren Nudelrechtecken bedecken und die Füllung wiederholen, bis 4-5 Schichten entstanden sind. Zum Schluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne im Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

© 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)