LASAGNE MIT HELLEM RAGOUT



Menù-Zutaten

115 g Roux Bianco - BN1X

400 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1

Zutaten

n.B. Muskatnuss

100 g Parmesankäse

850 g Milch

180 g Frischer Nudelteig aus Eiern

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Nudelteig ausrollen und in große Rechtecke schneiden, kurz in kochendes Salzwasser geben und auf einem Tuch trocknen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die helle Mehlschwitze einrühren; Èragùbianco und den Parmesankäse dazugeben. Mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Nun den Boden einer rechteckigen Gratinform mit Teigplatten auslegen, die vorbereitete Béchamelsauce mit Ragoutwürze und Parmesankäse darauf verteilen. Mit weiteren Teigplatten abdecken und auf diese Weise 4–5 Schichten bilden. Zum Abschluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne etwa 45 Minuten bei 180 °C im Ofen gratinieren.

© 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)