LASAGNE MIT RADICCHIO-SAUCE UND SPECK



Menù-Zutaten

100 g Roux Bianco - BN1X

150 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

Zutaten

300 g Speck

300 g Frische Eiernudeln

1000 g Milch

n.B. Parmesankäse

n.B. Muskatnuss

n.B. Salz

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

FÜR 8 PERSONEN

Nudelteig ausrollen und in große Rechtecke schneiden, kurz in reichlich kochendes gesalzenes Wasser geben und auf einem Tuch trocknen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die helle Mehlschwitze einrühren. Die Sauce mit rotem Radicchio und den geriebenen Parmesankäse dazugeben. Mit geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Nun den Boden einer rechteckigen Gratinform mit Teigplatten auslegen, die vorbereitete Béchamelsauce mit Radicchio, den Speck und den geriebenen Parmesankäse darauf verteilen. Mit weiteren Teigplatten abdecken und auf diese Weise 4 oder 5 Schichten bilden. Zum Abschluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne etwa 45 Minuten bei 190 °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)