LASAGNE MIT RADICCHIOSAUCE UND SPECK



Menù-Zutaten

100 g Roux Bianco - BN1X

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

Zutaten

15 g Parmesankäse

300 g Speck

n.B. Salz

1 L Frischmilch

250 g frischer Eiernudelteig

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 1 GRATINFORM

Den Nudelteig ausrollen und in große Rechtecke schneiden, kurz in kochendes Salzwasser geben und auf einem uch trocknen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die helle Mehlschwitze einrühren. Die Sauce mit rotem Radicchio und geriebenen Parmesankäse dazugeben. Mit Muskatnuss und einer Prise Salz würzen. Nun den Boden einer rechteckigen Gratinform mit Teigplatten auslegen, die vorbereitete Béchamelsauce mit Radicchio, den in Scheiben geschnittenen Rohschinken und den geriebenen Parmesankäse darauf verteilen. Mit weiteren Teigplatten abdecken und auf diese Weise 5 oder 6 Schichten bilden. Zum Abschluss mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Die Lasagne etwa 30 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)