LASAGNE MIT SPARGELN UND ROHSCHINKEN



Menù-Zutaten

180 g. Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

65 g. Roux Bianco - BN1X

Zutaten

120g Blätterteig

600ml Milch

150g Rohschinken in Scheiben

n.B. Parmigiano reggiano

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen.
Den Blätterteig al dente in reichlich Salzwasser kochen, abtropfen lassen und auf einem Tuch trocknen lassen. Bereiten Sie das Bechamel vor, indem Sie die weiße Mehlschwitze in die kochende Milch gießen und mit einem Schneebesen umrühren, um die Bildung von Klumpen zu vermeiden. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann die Gransalsa der Spargelspitzen in die Bechamelsauce geben. In der Zwischenzeit die rohen Schinkenscheiben in dünne Streifen schneiden. Legen Sie zu diesem Zeitpunkt ein ca 12 cm großes Stück Blätterteig auf den Boden einer Auflaufform. Mit der Spargel-Bechamelsauce, den Schinkenstreifen und einem weiteren Blätterteig bedecken. Wiederholen Sie die Reihenfolge der Zutaten, bis Sie vier Schichten haben, und geben Sie dann geriebenen Parmesankäse darüber. Im Ofen bei 180 ° C 20 Minuten backen und nach dem Kochen sofort servieren.

© 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)