LASAGNE MIT STEINPILZEN UND PECORINO



Menù-Zutaten

160 g Roux Bianco - BN1X

300 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

400 g Gransalsa di porcini (Gransalsa mit Steinpilzen) - BV1

Zutaten

n. B. Salz

n. B. Muskatnuss

20g Butter

120g gekochter Schinken in Scheiben

100g Parmigiano reggiano

1 Liter Milch

250g Blätterteig

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 personen

Rollen Sie den Frischen Lasagne Teig mit Hilfe eines Nudelholz aus und schneiden sie Diamanten Formen aus. Anschließend geben Sie diese in reichlich gesalzenes heißes Wasser, danach kühlen Sie sie mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie mit einem Tuch ab. In einem Topf die Milch zum kochen bringen und das Roux Bianco darin auflösen. 50g geriebenen Parmesan , eine Prise Muskatnuss und salz hinzufügen. Danach geben Sie die Gransalsa ai porcini, die Grancrema di Pecorino und etwas mehr Parmesan in die Béchamel einarbeiten. Eine Auflaufform einfetten und einen Schleier aus Béchamel mit Steinpilzen auf dem Boden verteilen. Mit den Pasta Pastillen bedecken und darüber füllen. Mit mehr frischen Nudeln bedecken und die Reihenfolge der Zutaten wiederholen, bis Sie vier Schichten haben. Achten Sie darauf, den gekochten Schinken aus der Füllung der letzten Schicht zu entfernen. Backen Sie sie etwa eine halbe Stunde Langbei 180°C im Ofen, nehmen Sie sie dann aus dem Ofen und lassen Sie sie 10 Min ruhen. Heiß servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)