LASAGNE MIT ZACKENBARSCH AUF TOMATENSAUCE



Menù-Zutaten

180 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

300 g Pomoleggero - B81X

770 g Ècernia - WG1X

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Knoblauch gemahlen

120g Blätterteig mit Ei

n.B. Pistazien fein geschnitten

n.B. Petersilie

n.B. Frischer Fenchel

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Pfanne den gehackten Knoblauch und die Petersilie einige Sekunden lang mit etwas Öl anbraten. Ècernia hinzufügen und einige Minuten erhitzen. In reichlich Salzwasser den in Quadrate geschnittenen Blätterteig al dente kochen, dann abtropfen lassen und auf einem tuch trocknen lassen. Stellen Sie zu diesem Zeitpunkt ein 12 cm großes Quadrat Blätterteig auf den Boden einer Pfanne. seitwärts; Mit dem leicht verdünnten Pistazienpesto bedecken, die Zackenbarschsauce hinzufügen und ein weiteres Quadrat Blätterteig hinzufügen. Wiederholen Sie die Reihenfolge der Zutaten, bis Sie zwei Schichten erhalten. Im Ofen bei 180 ° C ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Pomoleggero-Creme emulgieren und in einer Pfanne leicht erhitzen. Stellen Sie das Gericht zusammen, indem Sie den Pomoleggero in die Mitte stellen und die Lasagne hinzufügen. Zum Schluss mit gemahlener Pistazie und einem Fenchelzweig dekorieren.

© 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)