SOMMERLICHE LASAGNE

Menù-Zutaten

60 g Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

800 g Ortopizza (Gemüsemischung) - TA1

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Butter

n.B. Grana Padano

1L Béchamelsaucen

400 g Ferige Lasagneblätter

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Garnelen einweichen, hierfür lassen Sie sie für einige Minuten in kaltem Wasser ruhen. In reichlich kochendem Salzwasser die Nudelblätter al dente kochen, abtropfen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform einfetten und etwas Béchamel auf dem Boden verteilen. Mit einer Schicht Blätterteig, mehr Béchamel, das Ortopizza-Menù, die Garnelen und eine Prise geriebenem Parmesan bedecken. Wiederholen Sie die Reihenfolge der Zutaten vier mal und vervollständigen Sie die Füllung der vierten Schicht, indem Sie ein paar Butterflocken auf die Oberfläche geben. Backen Sie die Lasagne 30 Minuten lang bei 180°C. 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)