WEISSE LASAGNE MIT ARTISCHOCKEN UND LEICHTEM PESTO



Menù-Zutaten

150 g Pesto alla genovese - C3H

150 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA0K

150 g. Roux Bianco - BN1X

400 g. Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

n.B. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

Zutaten

150g Parmigiano Reggiano

400g Frische Pasta mit Ei

1200ml Milch

30g Butter

n.B. Muskatnuss

n.B. Pfeffer

n.B. Salz

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

Schneiden Sie die frischen Eiernudeln in Streifen. In reichlich kochendem Salzwasser die Nudelstreifen drei Minuten lang blanchieren, dann abtropfen lassen, auf einem Tuch trocknen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf kochen und mit der Mehlschwitze eindicken, dann mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Zu diesem Zeitpunkt eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die vorbereitete Bechamelsauce auf dem Boden verteilen und mit den angebratenen Nudelstreifen bedecken. Füllen Sie nun die Lasagne mit Artischockenherzen, Gransalsa und etwas genuesischem Pesto. Fügen Sie den Bruschetta Mia-Käse, eine Prise geriebenen Parmesan und einen wenig Pomodorina hinzu. Mit anderen Nudelstreifen bedecken und die Reihenfolge der Zutaten wiederholen, bis mehrere Schichten erhalten sind. Beenden Sie die Füllung mit Bechamel, Gransalsa mit Artischocken und geriebenem Parmesan. Im Ofen bei 165 ° vierzig Minuten backen und 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)