LASAGNE AL PESTO E GAMBERETTI



Menù Ingredients

250 g. Preparato in polvere per besciamella - P41
mezza confezione Pesto alla genovese - C3H
Gamberetti liofilizzati - MS9

Ingredients

800 g. di lasagne fresche, burro, parmigiano grattugiato, noce moscata, sale

Chef: Monica Copetti

Method

LASAGNE AL PESTO E GAMBERETTI Far rinvenire una manciata di gamberetti lasciandoli a bagno in acqua fredda. Nel frattempo, immergendole poche per volta, cuocere per due minuti le lasagne in abbondante acqua salata. Scolare la pasta con un mestolo forato, poi stendere le lasagne, senza sovrapporle, su di un canovaccio pulito e asciutto. Preparare la besciamella stemperando 250 g. del prodotto Menù in un litro d'acqua portata a ebollizione; insaporire con una grattatina di noce moscata e, a piacere, aggiungere un pezzetto di burro e un poco di parmigiano grattugiato. Togliere la besciamella dal fuoco e amalgamarvi il pesto alla genovese. Aggiustare di sale. A questo punto in una pirofila unta di burro versare uno strato di besciamella al pesto; ricoprire con uno strato di lasagne e poi ancora con uno strato di besciamella; infine distribuire i gamberetti e completare con una spolverata di parmigiano. Ripetere la successione degli strati fino ad esauriumento degli ingredienti, avendo cura di terminare con abbondante parmigiano grattugiato e qualche ricciolo di burro. Cuocere in forno a 190° per 30 minuti. Servire le lasagne calde.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)