LASAGNE ALLA BOLOGNESE



Menù Ingredients

120 g Roux Bianco - BN1X

400 g Ragù del Norcino - CT1

Noce moscata macinata - 1223

Ingredients

q.b. Sale

100 g Parmigiano reggiano

850 ml Latte

250 g Pasta per lasagne

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Scottare in abbondante acqua salata la pasta e asciugarla con un canovaccio. Nel frattempo in una casseruola portare ad ebollizione il latte e stemperarvi il Roux bianco; aggiungere il Ragù del Norcino e il Parmigiano grattugiato. Portare ad ebollizione aggiustando di sale e noce moscata. A questo punto accomodare i rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila, distribuirvi la besciamella con il Ragù e il Parmigiano. Ricoprire con altri rettangoli di pasta ripetendo la farcitura fino a ottenere 4-5 strati. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Gratinare le lasagne in forno a 180°C per circa 45 minuti.

© 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)