

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE



### Ingredientes Menù

120 g Roux Bianco - BN1X  
400 g Ragù del Norcino - CT1  
Noce moscata macinata - 1223

### Ingredientes

q.b. Sale  
100 g Parmigiano reggiano  
850 ml Latte  
250 g Pasta per lasagne

Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

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.