

LASAÑA AL RAGÚ



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Preparar la bechamel siguiendo las instrucciones del paquete, aromatizándola al final con parmesano rallado, sal y nuez moscada. Cocer la salsa boloñesa en una sartén durante unos 5 minutos, ajustando el sabor, si es necesario, con sal y pimienta. Cuece las hojas de pasta en abundante agua con sal y muy poco aceite de semillas para evitar que la pasta se pegue durante la cocción. Enfriar la pasta en agua fría y secarla con un paño seco. Prepara la lasaña así: Engrasa el fondo de una bandeja para hornear y cúbrela con la bechamel. Cubra el fondo de la sartén con las hojas de pasta al huevo y cubra con salsa boloñesa espolvoreada con queso parmesano rallado. Ponga otra capa de hojas de pasta y cubra la bechamel, espolvóree con queso parmesano rallado. Repite el proceso alternando los rellenos de las capas con salsa boloñesa y bechamel hasta tener 5 o 6 capas. La última capa se rellena con bechamel "ensuciando" la superficie con salsa boloñesa. Ponga unas bolitas de mantequilla en la superficie y hornee en el horno durante unos 30 minutos a 180 ° C, dorando al final a 220 ° C durante unos 5 minutos. Cuando estén gratinados en la superficie, sacar del horno, dejar reposar 10 minutos y servir caliente.

Ingredientes Menù

1 conf. Ragù della casa (Boloñesa de la casa) - C91
 Preparato in polvere per besciamella (Preparado en polvo para bechamel) - P41

Ingredientes

1 L Leche
 Nuez moscada
 150 g Parmigiano Reggiano rallado
 sal y pimienta
 30 g Mantequilla
 Aceite de semilla
 1 paquete 250 g Pasta al huevo para lasaña