# LASAÑA AL RAGÚ



**Chef:** Monica Copetti

## 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

## 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, espolvoree 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)