LASAÑA AL RAGÚ BLANCO



Ingredientes Menù

115 g Roux Bianco (Roux blanco) - BN1X

400 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Boloñesa sin tomate con carne de pollo y ternera) - SR1

Ingredientes

Nuez moscada

100 g Parmesano Reggiano

850 g Leche

180 g Pasta fresca al huevo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender la lámina de pasta y cortarla en rectángulos grandes. Escaldar en abundante agua salada y dejar secar sobre un paño. Mientras tanto, en una cacerola llevar a ebullición la leche y diluir el Roux blanco. Añadir Èragùbianco y el parmesano rallado. Sazonar con un poco de nuez moscada rallada y una pizca de sal. A continuación, colocar los rectángulos de pasta en el fondo de una fuente de horno y distribuir la besamel preparada y aromatizada sobre el ragú, y el parmesano rallado. Cubrir con otros rectángulos de pasta y repetir el relleno hasta obtener 4-5 capas. Completar espolvoreando parmesano rallado. Gratinar la lasaña en el horno a 180 °C durante unos 45 minutos.

© 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)