

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.