

LASAÑA BLANCA CON ALCACHOFAS Y PESTO LIGÉRO



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6 personas

Corta la pasta al huevo fresca en tiras. En abundante agua con sal hirviendo, blanquear las tiras de pasta durante tres minutos, luego escurrirlas, secarlas sobre un paño y dejar enfriar. Mientras tanto, en una cacerola, hierva la leche y espese con el roux, luego sazone con pimienta, sal y nuez moscada. En este punto, unte con mantequilla una fuente para hornear, poner la salsa bechamel preparada en el fondo y cubra con las tiras de pasta blanqueadas. Ahora empieza a rellenar la lasaña con los corazones de alcachofa Gransalsa y un poco de pesto genovés; agregar el queso Bruschetta Mia, una pizca de queso parmesano rallado y una capa de Pomodorina. Cubrir con otras tiras de pasta y repetir la secuencia de ingredientes hasta obtener varias capas. Terminar el relleno con bechamel, Gransalsa con alcachofas y parmesano rallado. Cocer en el horno a 165 ° durante cuarenta minutos y servir.

Ingredientes Menù

150 g Pesto genovés - C3H
150 g Roux Bianco (Roux blanco) - BN1X
150 g. Pomodorina - CA0K
400 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107
Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mia) - 7020

Ingredientes

150 g Queso Parmesano
400 g Pasta fresca de Lasaña al huevo
1200 g Leche
30 g Mantequilla
Nuez moscada
Sal y pimienta