LASAÑA CON SALSA ACHICORIA Y JAMÓN



Ingredientes Menù

100 g Roux Bianco (Roux blanco) - BN1X
600 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81
Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

300 g Jamón
250 g pasta fresca al huevo
1000 ml leche fresca
al gusto Parmigiano Reggiano
al gusto sal

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

POR 1 RECIPIENTE PARA HORNO
Extender el hojaldre y cortarlo en grandes rectángulos, escaldarlo en abundante agua con sal y dejar secar sobre un paño. Mientras tanto, en una cacerola, llevar la leche a ebullición y disolver el Roux blanco. Agrega la salsa de achicoria roja y el parmesano rallado. Condimente con nuez moscada y una pizca de sal. En este punto coloque los rectángulos de pasta en el fondo de una fuente para hornear, luego distribuya la bechamel con achicoria, el jamón en lonchas y el parmesano rallado. Cubre con otros rectángulos de masa y repite el relleno hasta obtener 5 - 6 capas. Completar con una pizca de parmesano rallado. Dorar la lasaña en el horno a 190 ° C durante unos 30 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)