LASAÑA CON SALSA DE ACHICORIA Y SPECK



Ingredientes Menù

100 g Roux Bianco (Roux blanco) - BN1X

150 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81

Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

300 g Speck

300 g Pasta fresca al huevo

1000 g Leche

Queso Parmesano

Sal

Chef: Monica Copetti

Preparación

PARA 8 PERSONAS

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 la salsa de achicoria roja y el queso Parmigiano 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 bechamel de achicoria, el speck y el queso Parmigiano rallado. Cubrir con otros rectángulos de pasta y repetir el relleno hasta obtener 4 o 5 capas. Completar espolvoreando el queso Parmigiano rallado. Gratinar la lasaña en el horno a 190 °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)