LASAGNA BIANCA CON CARCIOFI E PESTO LEGGERO



Ingrédients Menù

150 g Pesto alla genovese - C3H
150 g. Pomodorina - CA0K
150 g. Roux Bianco - BN1X
400 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

Ingrédients

150 g. Parmigiano Reggiano
400 g. Pasta all'uovo fresca, tirata
1200 ml Latte
30 g. Burro
q.b. Noce moscata
q.b. Sale & Pepe

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Per 6 persone
Tagliare in strisce la pasta all'uovo fresca. In abbondante acqua bollente salata scottare le strisce di pasta per tre minuti, quindi scolarle, asciugarle su di un canovaccio e lasciarle raffreddare. Nel frattempo, in una casseruola, bollire il latte e addensarlo con il roux , poi insaporire con pepe, sale e la noce moscata . A questo punto imburrare una pirofila, distribuirvi sul fondo la besciamella preparata e rivestire con le strisce di pasta scottate . Iniziare ora a farcire le lasagne con la Gransalsa di cuori di carciofo e un poco di pesto alla genovese; aggiungere il formaggio Bruschetta Mia, una spolverata di parmigiano grattugiato e un velo di Pomodorina . Ricoprire con altre strisce di pasta e ripetere la successione degli ingredienti fino a ottenere diversi strati . Terminare la farcitura con besciamella, Gransalsa ai carciofi e parmigiano grattugiato. Cuocere in forno a 165° per quaranta minuti e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)