

LASAGNE AL RAGÙ



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Confezionare la besciamella seguendo le istruzioni riportate sulla confezione aromatizzandola alla fine con parmigiano grattugiato, sale e noce moscata. Tostare il ragù alla bolognese in padella per circa 5 minuti aggiustando di sapore, se necessario, con sale e pepe. Cuocere le losanghe di pasta in abbondante acqua salata e pochissimo olio di semi per evitare che la pasta durante la cottura si attacchi. Raffreddare la pasta in acqua fredda e asciugarla su di un panno asciutto. Confezionare così le lasagne: imburrare il fondo di una teglia da forno e velare con la besciamella. Coprire il fondo della teglia con le losanghe di pasta all'uovo e ricoprire con ragù alla bolognese cospargendo con parmigiano grattugiato. Mettere un altro strato di losanghe di pasta e velare di besciamella cospargendo con parmigiano grattugiato. Ripetere il procedimento alternando le farciture degli strati con ragù alla bolognese e besciamella fino ad ottenere 5 o 6 strati. L'ultimo strato va farcito con besciamella "sporcando" poi la superficie con ragù alla bolognese. Mettere qualche noce di burro in superficie e cuocere in forno per circa 30 minuti a 180° C gratinando alla fine a 220° C per circa 5 minuti. Quando sono gratinate in superficie, togliere dal forno, lasciarle riposare per 10 minuti e servire ben calde.

Ingrédients Menù

1 confezione Ragù della casa - C91
q.b. Preparato in polvere per besciamella - P41

Ingrédients

1 lt Latte
qb Noce moscata
150 g. Parmigiano Reggiano grattugiato
qb Sale e pepe
30 g. Burro
qb Olio di semi
1 confezione 250 g. Pasta all'uovo in sfoglia