

LASAGNE CON SALSA AL RADICCHIO E SPECK



Ingrédients Menù

100 g Roux Bianco - BN1X
600 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81
Noce moscata macinata - 1223

Ingrédients

250 g Pasta fresca all'uovo
1 lt. Latte fresco
q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Sale
300 g Speck

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 pirofila.

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in grandi rettangoli, scottarla in abbondante acqua salata e farla asciugare su un canovaccio. Nel frattempo in una casseruola portare a ebollizione il latte e stemperarvi il Roux bianco. Aggiungere la Salsa di radicchio rosso e il Parmigiano grattugiato. Insaporire con la noce moscata e una presa di sale. A questo punto accomodare i rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila, poi distribuirvi di seguito la besciamella al radicchio, lo speck a fette e il Parmigiano grattugiato. Ricoprire con altri rettangoli di pasta e ripetere la farcitura fino a ottenere 5 - 6 strati. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Gratinare in forno le lasagne a 190°C per circa 30 minuti.