# LASAGNE VERDI AL RAGÙ DI CINGHIALE

## Ingrédients Menù

20 g Roux Bianco - BN1X

70 g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K

Q.B. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Noce moscata macinata - 1223

## Ingrédients

140 ml Latte

16 g Parmigiano Reggiano

Q.B. Sale

Q.B. Pepe

30 g Pasta all'uovo con spinaci

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in grandi rettangoli, quindi scottarla in abbondante acqua salata, raffreddarla e farla asciugare su un canovaccio. Nel frattempo in una casseruola portare ad ebollizione il latte e stemperarvi il Roux bianco; aggiungere il Ragù di cinghiale. Insaporire con una grattugiata di noce moscata e una presa di sale. A questo punto accomodare i rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila, distribuirvi sopra la besciamella al ragù e il Parmigiano grattugiato. Ricoprire con altri rettangoli di pasta e ripetere la farcitura fino ad ottenere 5 strati. Completare con una spolverata di Parmigiano grattugiato. Gratinare in forno le lasagne a 180°C per 45 minuti circa.

**© 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)